

# Rex Hill Pinot Noir Reserve, Oregon, Willamette Valley

100% Pinot Noir de Oregon

Para tomar ahora pero se va a mantener en buen estado unos 2 años.

----

Oregon es uno de los nuevos lugares para Pinot Noir del mundo, después de Borgoña en Francia, Central Otago en Nueva Zelanda, Sonoma en California, La costa de Chile, Oregon se plantea como la nueva zona para este estilo en el mundo, su clima frío y su variedad de suelos hacen que esta región tenga un potencial infinito. Entre sus valles y sus microclimas encontramos una variedad de suelos impresionantes y diferentes microclimas que logran tener muchos estilos diferentes.

Este blend de regiones es un Pinot muy interesante con paso por barrica, y aunque el estilo de este Rex Hill en particular sea medianamente concentrado podemos encontrar sutilezas en sus aromas y boca. Tengan en cuenta que no es el Pinot Noir más elegante que can a probar pero si tal vez uno de los intensos y tánicos que hay en el mercado, dentro de lo que es la categoría del Pinot Noir.

Recuerden que esta uva es la consentida, la difícil, la caprichosa, su piel delgada y susceptibilidad a enfermedades, su difícil fermentación y sobre todo la expectativa del consumidor hacen de esta uva un complique total.

Y acá estamos, enfrente de un Pinot Noir elegante pero estructurado, de una región fresca, con buena acidez y las características típicas de un buen Pinot, frutas rojas frescas y sobre maduras, fresas y fresas sobre maduras, en un balance muy lindo con la barrica y los tostados.

La complejidad de este vino viene del blend de 7 viñedos diferentes que pueden variar año a año, con un año aproximado de barrica, en diferentes valles con diferentes exposiciones solares, logran una mezcla muy linda de expresiones frutales, desde la fresa fresca hasta la sobre madura, los taninos en un balance muy lindo.

Nada como acompañar vinos complejos con platos complejos, por eso vamos a preferir este vino con un tartar de atún, en una salsa mezclada de aceite de ajonjolí, salsa Worcestershire y salsa soya, en una base de aguacate y pepino cortado en dados pequeños con perejil, sal y aceite de oliva. Lo importante para lograrlo un tartar bien hecho es que el atún rojo este a temperatura ambiente y cortado en cubos del mismo tamaño que el aguacate.

**Para complementar la elegancia podríamos ponernos un traje, una corbata un vestido de gala y poner de fondo Aida, de Verdi, una ópera de 1871 que mueve las entrañas. Si no son tanto de opera pueden pensar en Adele y poner Adele 25 de fondo.**