

# RESERVA

## Pinot Noir 2018

### VALLE DEL MAULE



### VIÑEDOS

Viñedo de más de 20 años de edad, de nuestra propiedad en el Fundo La Esperanza, San Rafael, Valle del Maule, ubicado a 30 kms. de la Cordillera de los Andes. Suelos de origen volcánico de distintas profundidades, formando laderas con distintas exposiciones solares. Clima mediterráneo con cuatro estaciones bien marcadas e influencia de brisas vespertinas desde la cordillera.

### VINIFICACIÓN

La uva es despallada y enviada a estanques de acero inoxidable donde se deja en maceración por 4 días a 7°C, luego suaves remontajes en fermentación alcohólica y temperatura de fermentación de 22°C a 25°C, al terminar se realiza la fermentación maloláctica en cubas de acero inoxidable y luego una fracción pasa por barricas nuevas y usadas para aportar redondez y notas suaves de especias y vainilla.

### ANÁLISIS

**Alcohol:** 12,5% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/L.

**Composición:** 100% Pinot Noir

### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo granate pálido.

**Aroma:** Frambuesas, arándanos y grosellas.

**Sabor:** De ataque dulce y suave, con sabores de frutilla fresca y berries. De cuerpo medio, fácil de tomar.

### SUGERENCIAS DE CONSUMO

**Temperatura de servicio:** 14°C.

**Maridaje:** Pescados, pastas con mariscos, carnes blancas. Quesos suaves y ensaladas de estación.

Condiciones recomendadas de almacenamiento para Vino envasado: 10-20°C, 65-75% HR, Lejos de olores fuertes y de la luz directa.