

SINGLE VINEYARD

Pinot Noir 2017

VALLE DE CASABLANCA



VIÑEDOS

Viñedo ubicado en Tapihue, de clima fresco influenciado por el Océano Pacífico. Suelos graníticos y franco arcillosos, arcillas rojas ricas en minerales.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, es despalillado y enviado a tanques de acero inoxidable donde se deja en maceración pre-fermentativa por 7 días a 7°C. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas especiales para Pinot Noir, con temperaturas de fermentación de 20-23°C y nivel de extracción de taninos suave para mantener frescor de la variedad. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable y guarda en barricas francesas nuevas y usadas por periodos variables de hasta 12 meses.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 100% Pinot Noir

NOTAS DE CATA

Color: Rojo cereza intenso.

Aroma: Grosella roja, fresas, frambuesas y violetas.

Sabor: Frutas rojas y cereza, además de toques de vainilla provenientes de la crianza. Elegante, de taninos suaves y largo final.

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Temperatura de servicio: 14°C.

Maridaje: Pescados grasos, carnes blancas magras y pastas condimentadas. Quesos frescos y ensaladas.

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