

ESTATE RESERVE



Pinot Noir 2017

VALLE DE CASABLANCA



Viñedos La fruta proviene de nuestro viñedo Belén en Casablanca. Sus suelos arcillo graníticos, de baja fertilidad, y el clima frío y marítimo del valle, permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. La viña esta plantada en alta densidad (10.000 pl/ha) en laderas de exposición sur y sur oeste para alcanzar la mejor exposición solar en las horas mas frescas del día. Conducida en espaldera vertical con poda a Guyot. La cosecha se realiza de mediados a fines de marzo.

Vinificación La uva es cosechada manualmente y se realiza selección de racimos en el campo. Durante la molienda de la uva se deja aproximadamente un 20% de granos enteros que otorgan mayor expresión frutal. Se realiza una maceración fría a 5°C por 3 días y posteriormente se inocula con levaduras seleccionadas para realizar la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica se completa en barricas de roble francés de 300 y 500 lts., donde permanece por 10 meses. Posteriormente a su envasado se mantiene en botella otros 6 meses antes de su comercialización.

Notas de Cata **Color:** rojo guinda, brillante.
Aroma: de gran tipicidad, con intensos aromas frutales que recuerdan frambuesa y cereza, y agradables notas a rosa, canela y tierra húmeda.
Sabor: de buen cuerpo, de estructura delicada, rico en sabores de frutos rojos frescos y especias. De estructura elegante, largo, con buen equilibrio e intensidad.

Sugerencias de Consumo **Maridaje:** ideal para acompañar pescados grasos como bacalao y mero, además de jamones, pastas, quesos frescos y cremas.
Temperatura de servicio: servir a 14° C.



Análisis

Alcohol: 13.5%

pH: 3.38

Acidez Total: 3.65 g/L.

Azúcar Residual: 3.19 g/L.