

VERAMONTE



PINOT NOIR | 2018

VINO ORGÁNICO

VALLE DE CASABLANCA

COMPOSICIÓN

100% Pinot Noir

NOTAS DEL ENÓLOGO

Las uvas son cosechadas durante la noche. Un 15% se macera y fermenta en racimo completo, para darle mayor estructura al vino. Las uvas son fermentadas en estanques abiertos con levaduras nativas, preservando los aromas y sabores naturales de los viñedos.

COSECHA 2018

Una temporada extraordinaria, con abundantes lluvias en el invierno, acumulando un promedio récord de los últimos diez años en el valle de Casablanca. Las temperaturas fueron moderadas durante toda la temporada, dando paso a una curva de madurez lenta, logrando una madurez fisiológica de muy buena calidad. Las uvas fueron cosechadas en condiciones óptimas, con la máxima expresión frutal del valle, entregando vinos frescos, intensos y largos.



VIÑEDOS ORGÁNICOS ENTREGAN LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS SUELOS VIVOS.



14°C - 57°F



RISOTTO, PASTAS,
PALTA REINA



ALCOHOL
14,5°C



8 MESES EN
BARRICAS NEUTRAS



PH
3,75



AZÚCAR RESIDUAL
1,5 G/L



ACIDEZ
4,8 G/L

WWW.VERAMONTE.CL