



Reserva Pinot Noir Valle de Casablanca

El enólogo Horacio Vicente ha elegido las mejores parcelas de viñedos, para capturar sus aromas más característicos y crear una experiencia única y excepcional con cada vino.



COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual

100% Pinot Noir

CLIMA & SUELO

Este Pinot se cultiva en una sola parcela ubicada a 16 km del Océano Pacífico. El suelo arenoso otorga a las raíces 30 cm de suelo bien drenado, y por su parte la acilla mantiene el suministro de agua durante el verano. La brisa fresca de la costa permite una suave maduración de las uvas, entregando la fruta que distingue a los vinos costeros del valle de Aconcagua.

PROCESO

Este vino es cosechado manualmente y macerado en frío antes de su fermentación, que se realiza en acero inoxidable con temperatura controlada (24-26°C). Posteriormente se macera durante 18 días, y envejecido durante 8 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%) de 225 litros. Antes de salir al mercado, es guardado en botella por al menos 3 meses.

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13,5	% vol.
Acidez Total:	5.5	g/L (Tartárico)
pH:	3.63	
Azúcar Residual:	3.3	g/L

*Datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

Con aroma intenso a cereza negra y toques florales, presenta taninos suaves y perdura en la boca con un final largo y frutoso.

Maridaje sugerido

Un vino elegante para ser disfrutado por sí solo o acompañando un salmón al horno, raviolis o sushi.

Temperatura: Servir entre 12° y 14° C.

Capacidad de guarda: 2 a 4 años, pero se puede disfrutar desde ya.