



Signature Wines Coastal Red

Aconcagua-Costa

350 cajas

COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual
100% Pinot Noir costero

CLIMA & SUELO

Este pinot noir se cultiva en una sola parcela, a solo 16 kms del Océano Pacífico. Su suelo arenoso proporciona a las raíces 30 cms de suelo bien drenado, y a su vez la arcilla mantiene el suministro de agua durante el verano. La brisa fresca de la costa permite que las uvas maduren suavemente y tengan esa fruta distintiva de los vinos costeros del valle de Aconcagua.

PROCESO

Cosechado manualmente, y fermentado en estanques de acero inoxidable con control de temperatura (30°C), este vino es macerado por 15 días para otorgarle cuerpo y estructura. Posteriormente es guardado en barricas de roble francés y americano por 12 meses para redondear los taninos. Antes de salir al mercado, el vino es guardado al menos 6 meses en botella.



DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13,5	% por vol.
Acidez Total:	5.25	g/L (Tartárico)
pH:	3.61	
Azúcar Residual:	3.0	g/L

Degustación

Aromas sutiles a cereza madura y humo, taninos equilibrados y un final largo marcado por aromas florales.

Maridaje sugerido

Servir entre 14° y 15°C.