



Patagón

RESERVA

PINOT NOIR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle Central
ALCOHOL	13.5° GL
ACIDEZ TOTAL	4.5 ± 0.3 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Clima templado moderadamente cálido, con régimen mediterráneo de lluvias. Días de verano moderadamente cálidos influenciados por la Cordillera de la Costa, con gran diferencial térmico entre el día y la noche. La fresca brisa costera que los viñedos reciben durante la tarde ayuda a mantener temperaturas moderadamente cálidas en verano. La precipitación anual promedia 600 milímetros, con lluvias que se concentran principalmente en los meses de invierno.

VIÑEDO

Año de plantación: 2005

Densidad: 3.330 plantas/hectárea

Sistema de conducción: Espaldera vertical

Rendimiento: 12 ton/hectárea

Cosecha : Manual con doble selección en el viñedo, durante la segunda quincena de Marzo.

Suelo: Suelos aluviales superficiales de textura franco arenosa; subsuelo rocoso compuesto de rocas redondeadas dentro de una matriz arenosa.

VINIFICACIÓN

Maceración: 14-16 días.

Fermentación: Se inicia con levadura actica seca (Bayanus), desarrollándose a temperaturas que fluctúan entre los 18°C y 20°C, realizando remontaje tradicional.

Guarda: El vino se mantuvo sobre sus borras por 6 meses, en contacto con roble francés.

NOTAS DE CATA

Aspecto: De color rojo brillante con reflejos granate.

Nariz: Expresiva nariz con notas a frutilla, clavo de olor, especias y cedro.

Boca: Jugoso paladar con especias dulces, frutas rojas y notas ahumadas en el final.

MARIDAJE

Lomo de cerdo con salsa de vino.