



PINOT NOIR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle Central
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	4.3 g/Lt
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/Lt

CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

VIÑEDOS

Año de plantación: 2005

Sistema de conducción: Espaldera vertical

Densidad: 3.330 plantas/hectárea

Rendimiento: 12 ton/hectárea

Cosecha: Cosecha mecánica durante segunda quincena de marzo.

VINIFICACIÓN

Maceración: 4 a 16 días

Extracción: Remontaje tradicional

Fermentación: Se inicia con levadura activa seca (Bayanus) a temperaturas que fluctúan entre 18°C y 20°C.

Guarda: Vino se conserva en cubas de acero inoxidable en contacto con madera por 6 meses.

NOTAS DE CATA

Este vino tiene un atractivo color cereza brillante con reflejos rubí. En nariz muestra notas intensas de frambuesa, clavo de olor y cuero. La boca es jugosa, con taninos suaves, redondos, y notas tostadas en el final.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Pollo con salsa de champiñones.