

Pinot Noir / 2019



Vinos sustentables de Chile

VIÑEDO

D.O: Valle de Leyda

Clima: Costero con temperaturas más constantes y frescas durante todo el año.

Suelo: Depósitos aluviales antiguos sobre terrazas marinas, además de granitos con arcillas característicos de Leyda.

Cosecha: Uvas seleccionadas y cosechadas manualmente a partir de la segunda semana de marzo.

VINIFICACIÓN

Enólogo: Santiago Margozzini

Fermentación: Los racimos fueron despalillados para macerar en frío por 1 a 2 días para extraer una mayor cantidad de precursores aromáticos. Posterior a esto se inoculó con levaduras seleccionadas para fermentar entre los 14° y 28°C.

Guarda: Solo un 10% de la mezcla final estuvo en barricas antiguas durante 6 meses, buscando redondear el vino sin tener un aporte excesivo de madera.

Datos Técnicos:

<i>Alcohol</i>	: 13.5 %
<i>Azúcar Residual</i>	: 2.34 g/l
<i>Acidez Total</i>	: 5.79 g/l
<i>pH</i>	: 3.52

NOTAS DE CATA

Color: Ligero y brillante color rojo cereza.

Aroma: Agradables aromas a frutas rojas frescas con algunas notas a violetas hacia el final.

Boca: Una agradable estructura ligera y jugosa acompaña a sus suaves taninos que complementan una excelente textura de un final largo y afrutado.

GASTRONOMÍA

Marida muy bien con pescados grasos y carnes blancas como el pollo, cerdo, cordero y pato.

