



## PINOT NOIR 2008

### COMPOSICION

- Pinot Noir 100%

### ORIGEN

Las uvas son producidas en el Valle de Casablanca situado a 45 Km del Océano Pacífico.

El microclima fresco permite que la fruta obtenga madurez óptima y conserve la acidez natural importante en la producción de los vinos de alta calidad.

### INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle de Casablanca
- Fecha 15 - 30 de Abril
- Rendimiento 6 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

### VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 7 - 10 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 12 meses en barrica de roble francés

### NOTA DE CATA

Vino de color rojo rubí, brillante. Es intenso aromáticamente, destaca la guinda y la frambuesa, frutas dulces y golosas. También se hacen presentes el coco y la vainilla que aporta la madera. Todo esto hace de este Pinot Noir un vino complejo, elegante, profundo, de taninos suaves y redondos.

### ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 14.0% (vol/vol)
- pH 3.44
- Acidez Total 5.55 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 4.00 g/L

