



PINOT NOIR 2009

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 25 -30 de Abril
- Rendimiento 6 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 7 - 10 días
- Fermentado en Barrica francesa
- Envejecimiento 12 meses en barrica francesa

NOTA DE CATA

Este Pinot Noir de producción limitada, de un color rojo ce-reza profundo e intenso. Es aromáticamente intenso, con notas a guindas, frambuesas y frutos negros. Junto con esto hay un leve toque a coco y vainilla aportado por la madera de barrica francesa.

Es un vino complejo, elegante, de taninos suaves y de gran potencialidad de guarda. Valle de Casablanca, por excelencia de los más finos Pinot Noir.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 14.0% (vol/vol)
- pH 3.57
- Acidez Total 5.30 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.90 g/L