



## PINOT NOIR 2010

### COMPOSICION

- Pinot Noir 100%

### ORIGEN

La Producción de estas uvas se sitúa en el Valle de Casablanca, que está ubicado a 28 km del Océano Pacífico. El microclima fresco que se desarrolla en este valle, permite que la fruta obtenga la madurez óptima conservando su acidez natural e intensidad aromática, lo que genera vinos de alta calidad.

### INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle de Casablanca
- Fecha 10 de Abril
- Rendimiento 6 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

### VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 6 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 12 meses en barricas de roble francés

### NOTA DE CATA

Es un vino de color rojo rubí profundo. Ciruelas y guindas maduras combinan a la perfección con nuez moscada y canela. El grafito presente en boca aporta una gran mineralidad. Es un vino persistente, con buena acidez, de cuerpo ligero y taninos delicados. Ideal para acompañar Pescados blancos a la parrilla, risotto de verduras y sopa de cebolla. Temperatura recomendada para servir entre 12-14°C, decantar.

### ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 14.1% (vol/vol)
- pH 3.48
- Acidez Total 5.92 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 3.60 g/L

