



PINOT NOIR 2011

COMPOSICION

- Pinot Noir 100%

ORIGEN

La producción de estas uvas se situa en el Valle de Casablanca, que está ubicado a 28 Km. del Océano Pacífico. El microclima fresco que existe 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 Primera quincena de Mayo
- Rendimiento 8 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 barrica de roble francés

NOTA DE CATA

Es un vino de color rojo rubí profundo. Abundan aromas a ciruela y guindas maduras. Se distingue la presencia de nuez moscada, canela y grafito como aporte a la mineralidad. En boca es un vino de persistencia media, buena acidez, cuerpo ligero y taninos delicados. Denota una gran intensidad frutal en el paladar. Ideal para acompañar Atún a la parrilla, Maigret de pato laminado y Camarones tempura con salsa agridulce. Temperatura recomendada para servir entre 12-14°C, decantar.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.5% (vol/vol)
- pH 3.55
- Acidez Total 5.30 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 3.0 g/L

