



PINOT NOIR 2014

COMPOSICIÓN

- Pinot Noir 100%

ORÍGEN

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.

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O. Valle de Casablanca
- Fecha Primera quincena de Abril
- Rendimiento 8 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACIÓN

- Despalillado 100%
- Periodo de Fermentación 6 días
- Fermentado en Barrica de roble francés
- Envejecimiento 12 meses

NOTA DE CATA

Es un vino de color rojo con tintes rubíes, brillante. En nariz destaca la fruta roja como fresa, algo floral complementado con suaves notas a vainilla.

En boca es fresco, jugoso de rica acidez. Destaca la fruta con algo de vainilla y mantequilla aportadas por el roble francés.

Taninos suaves y redondos, persistente. Es ideal para acompañar risotto de setas, pescados grasos a la parrilla.

Servir a 13°C, decantar.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol 14.0% (vol./vol.)
- pH 3.52
- Acidez Total 5.47 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 3.43 g/L

