



## MIRADOR SELECTION

### PINOT NOIR 2015

#### 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 Casablanca
- Fecha Segunda quincena de Abril
- Rendimiento 12 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

#### VINIFICACIÓN

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 5 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento No

#### NOTA DE CATA

Este Pinot Noir es de color rojo cereza con tintes rubíes, translucido y brillante. Presenta en nariz, notas a frutos rojos como frutilla madura y también té negro, grafito y algo de tierra húmeda. De persistencia y cuerpo medio, en boca es fresco con taninos delicados y redondos, Ideal para acompañar risotto de callampas, chupe de centolla o un rico Brownie de chocolate.

Temperatura recomendada para servir entre 12-14°C, decantar.

#### ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol 14.0% (vol./vol.)
- pH 3.62
- Acidez Total 5.77 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 3.12 g/L

