



MIRADOR SELECTION

PINOT NOIR 2010

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 18 de Abril
- Rendimiento 10 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 7 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 4 meses en barrica francesa

NOTA DE CATA

Pinot Noir de color rojo cereza suave y brillante, el cual entrega una gama de aromas a frutos rojos tales como: cerezas, frambuesas, frutillas y leve toque a ruibarbo.

De cuerpo ligero y acidez balanceada, lo hacen ser un vino fresco, frutoso y listo para tomar.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.8% (vol/vol)
- pH 3.53
- Acidez Total 5.40 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 4.30 g/L

