

*Aconcagua Cuvée*  
GRAN RESERVA

*Pinot Noir 2019*

## VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Región de Aconcagua

Las uvas provienen de viñedos seleccionados que crecen cerca de la costa del Océano Pacífico en la Región de Aconcagua, en colinas a una altitud de 100 a 300 metros sobre el nivel del mar. La suave brisa del Pacífico y la niebla matutina hacen que estos viñedos sean ideales para producir variedades como el Pinot Noir.

## NOTAS DE VENDIMIA

La vendimia 2019 se presentó sin lluvias y levemente cálida. La floración ocurrió un poco antes de lo esperado dadas las altas temperaturas. El verano se comportó de forma inusual fluctuando levemente las temperaturas, lo que permitió una lenta madurez de las uvas, favoreciendo la concentración de la fruta, taninos maduros y suaves. Las espléndidas condiciones sanitarias, gracias a la ausencia de precipitaciones, nos permitieron producir vinos bien definidos en su perfil varietal, complejos y elegantes.

## NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana y se prensó el racimo completo. La fermentación se realizó en tanques abiertos de acero inoxidable. El vino tuvo una guarda de 9 meses en barricas de roble francés.

## NOTAS DE CATA

Aconcagua Cuvée Gran Reserva Pinot Noir 2019 tiene un hermoso y atractivo color rojo cereza. En nariz, presenta notas frescas y frutales, que recuerdan a frutillas y frambuesas acompañadas por atractivas notas a rosa mosqueta, suaves tonos a champiñón. En boca, primero aparecen las notas frutales dando paso a elegantes notas balsámicas que recuerdan a eneldo, enmarcadas por delicadas notas a repostería y especias dulces. Tiene gran estructura, y jugosidad con taninos suaves y elegantes.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:	13,5°
PH:	3,46
ACIDEZ TOTAL:	5,2 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,18 g/L

