

Aconcagua Cuvée
GRAN RESERVA

Pinot Noir 2020

VIÑEDOS

APELACIÓN: Región de Aconcagua

Las uvas provienen de viñedos seleccionados que crecen cerca de la costa del Océano Pacífico en la Región 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

Sin dudas una temporada 2020 compleja y desafiante, con el invierno más seco de los últimos 50 años, nuestros viñedos de la Región de Aconcagua tuvieron que soportar una verdadera maratón hídrica para poder llegar a plena madurez. La temporada fue cálida, sobre todo en la primavera, terminando con un marzo y abril levemente más fríos. Rendimientos moderados y riego abundante en verano, conservaron el frescor y calidad de las uvas.

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. Un 70% del vino tuvo una guarda de 9 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Aconcagua Cuvée Gran Reserva Pinot Noir 2020 tiene un hermoso y brillante color rojo cereza con destellos violetas. En nariz, presenta notas a frutas rojas, que recuerdan a cerezas, ciruelas y murtilla acompañadas por suaves notas a frutos secos y repostería. En boca, se perciben notas a frutos rojos enmarcados por suaves notas a frutos secos y repostería. Este vino tiene una entrada fresca y jugosa, con una excelente acidez que realza su profundidad y buena persistencia en boca.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:	13,5°
PH:	3,51
ACIDEZ TOTAL:	5,22 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,15 g/L

