



ESTATE

Pinot Noir 2016

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle del Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Series Pinot Noir fueron seleccionadas de viñedos en el Valle del Aconcagua. El clima mediterráneo en esta zona presenta días de verano moderadamente cálidos con frescas brisas vespertinas.

NOTAS DE VENDIMIA

La desafiante añada 2016 nos entregó diversos escenarios durante la temporada, con una primavera más bien fría, y un verano que por el contrario fue más cálido que el promedio. Un Octubre frío y lluvioso fue seguido por agradables días primaverales en Noviembre, promoviendo una saludable floración y cuaja. A comienzos del verano las temperaturas fueron subiendo gradualmente, alcanzando durante Enero temperaturas superiores a los promedios históricos. Febrero fue un mes cálido, con días soleados combinados con nieblas matinales, las cuales se mantuvieron hasta finales de la temporada de maduración. Todas las condiciones anteriormente descritas se tradujeron en vinos de vivacidad y carácter sobresalientes.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para nuestro Estate Series Pinot Noir 2016 fueron cosechadas, despalladas, molidas y luego, colocadas en estanques abiertos de acero inoxidable. El 50% del vino se trasegó después a barricas de roble francés por 7 meses.

NOTAS DE CATA

El vino presenta delicados aromas de frutos rojos, tales como frutillas, cerezas y ciruelas. Se siente jugoso y fresco en el paladar, pero con una estructura elegante y una brillante acidez.

MARIDAJE

Disfrútelo con pastas livianas, pescado y todo tipo de mariscos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN:

100% Pinot Noir

ALCOHOL:

13.5%

PH:

3.5

AZÚCAR RESIDUAL:

2.45 g/L

ACIDEZ TOTAL:

5.45 g/L (en ácido tartárico)

