



ESTATE

Pinot Noir 2017

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle del Aconcagua

Las uvas que dan origen a nuestro Estate Pinot Noir fueron seleccionadas de viñedos ubicados en el Valle del Aconcagua. El sector presenta un clima mediterráneo, con días de verano moderadamente cálidos y frescas brisas vespertinas.

NOTAS DE VENDIMIA

La cosecha 2017 se caracterizó por un invierno templado y seco, seguido de un verano muy soleado y cálido que terminó en una cosecha anticipada. Como resultado, esta vendimia nos bendijo con vinos de gran sofisticación que equilibran estupendamente la concentración frutal, la estructura y la profundidad. Ello, debido a los rendimientos particularmente bajos de la temporada. Los vinos de 2017 tienen un tremendo sentido de pureza, mineralidad, intensidad y estructura.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para nuestro Estate Pinot Noir 2017 fueron recogidas, despalilladas, molidas y depositadas en estanques abiertos de acero inoxidable para su fermentación. Posteriormente, un 50% del vino tuvo una guarda en barricas de roble francés por 7 meses.

NOTAS DE CATA

El vino presenta delicados aromas de frutos rojos, como frutillas, cerezas y ciruelas. Se siente fresco y jugoso en el paladar, 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% vol.

PH:

3,4

AZÚCAR RESIDUAL:

2,65 g/L

ACIDEZ TOTAL:

6,3 g/L (en ácido tartárico)

