

ESTATE

Pinot Noir 2018

VIÑEDOS

APELACIÓN: Región de Aconcagua

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

NOTAS DE VENDIMIA

A diferencia de la añada anterior, durante esta temporada las condiciones climáticas favorecieron una mayor productividad en los viñedos. Las temperaturas estuvieron dentro de los rangos históricos y la temporada terminó con condiciones templadas, generando así una madurez y una cosecha equilibradas, positivas en aspectos de sanidad y generosas en sabores altamente complejos.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para nuestro Estate Pinot Noir 2018 fueron recogidas, despalladas, 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

ALCOHOL:

13,5%

PH:

3,4

ACIDEZ TOTAL:

5,59 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

1,99 g/L

