

## ESTATE

*Pinot Noir 2019*

### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Región de 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 vendimia 2019 se presentó sin lluvias y levemente cálida respecto de años anteriores. Comenzó con un déficit de lluvia al término del invierno y comienzo de la primavera. 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 para nuestro Estate Pinot Noir 2019 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 6 meses.

### NOTAS DE CATA

El vino tiene un hermoso color rojo rubí y presenta aromas delicados de frutas rojas como fresas, cerezas y ciruelas, junto con toques delicados de flores y balsámicos. Es fresco y jugoso en el paladar, con taninos elegantes y acidez brillante con gran persistencia.

### MARIDAJE

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

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**ALCOHOL:**

13,5%

**PH:**

3,45

**ACIDEZ TOTAL:**

5,8 g/L (en ácido tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:**

1,88 g/L

