

# Herú

PINOT NOIR

2014

Vino con un color rojo rubí profundo. Desde el primer instante, las fragancias a frutos rojos como frutillas y frambuesas silvestres expresan la clásica tipicidad de esta noble variedad. Con sutileza, las notas a vainilla y especias se entrelazan con una mineralidad tan delicada que crean en conjunto un vino encantador y complejo.

En el paladar, despliega intensos sabores frutales y taninos maduros, redondos, integrados a su elegante estructura. Con su elegancia distintiva, el roble francés enmarca la expresividad de este vino.



VENTISQUERO

*Espíritu Desafinante*



## VIÑEDO

VARIEDAD: Pinot Noir 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Casablanca

SUELO: Arcilla granítica roja procedente de una colina en particular. Roca granítica mineral fracturada a 1 metro de profundidad.

UBICACIÓN: El viñedo posee una exposición este-oeste, 20 grados norte.

VENDIMIA: Cosecha manual realizada el 20 de Marzo.

COSECHA: La vendimia 2014 se caracterizó por ser un año normal en el valle de Casablanca. Esto permitió una madurez equilibrada, potenciando el nivel aromático y el frescor. La ausencia de lluvia durante el periodo de madurez, permitió una calidad óptima de las uvas al momento de la cosecha

## VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN: En primer lugar las uvas fueron sometidas a una maceración en frío por aproximadamente una semana para la extracción a aroma y color. Luego la fermentación se desarrolló en pequeños tanques abiertos a temperaturas controladas entre los 22° y 26°C.

GUARDA: El 100% de este vino fue envejecido en barricas francesas durante 14 meses: 25% en barricas bordelesas nuevas, 35% de segundo uso y 40% de tercer uso.

DATOS TÉCNICOS:

Alc/Vol: 13,5 %GL

pH: 3,54

Acidez 5,38 g/L (Ac. Tartárico)

POTENCIAL DE GUARDA: Más de 8 años bajo condiciones apropiadas de guarda.

## NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo rubí profundo.

AROMA: En nariz fragancias a frutos rojos como frutillas y frambuesas silvestres expresan la clásica tipicidad de esta noble variedad. Con sutileza las notas a vainilla y especias se entrelazan con una mineralidad tan delicada que crean en conjunto un vino encantador y complejo.

BOCA: En boca sabores frutales y taninos maduros, redondos, integrados a su elegante estructura y mostrando su larga persistencia al final. Con su elegancia distintiva el roble francés enmarca la expresividad de este vino.

## GASTRONOMÍA

Se recomienda beber este vino a una temperatura entre los 14° y 15°C. Acompaña a la perfección pescados grasos, pasta, cremas y quesos maduros.