

Herú

PINOT NOIR
2017



VENTISQUERO
Espíritu Desafiante



VIÑEDO

VARIEDAD: 100% Pinot noir

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Casablanca

VIÑEDO DE ORIGEN: Viñedo Tapihue

BLOCK: 34

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

COSECHA: La Cosecha se realizó desde el 15 al 16 de Marzo

VENDIMIA: La temporada 2017 presentó temperaturas medias a altas en el valle. Esto se tradujo en una madurez más rápida de las uvas comenzando la cosecha a principios de Marzo, obteniéndose vinos equilibrados y aromáticos.

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 borgoña nuevas, 35% de segundo uso y 40% de tercer uso. Capacidad 300 lts

DATOS TÉCNICOS:

Alc/Vol: 13,5 %GL

pH: 3,47

Acidez 5,20 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 2.15 g/l

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

NOTAS DE CATA

COLOR: Este es un vino de un color rojo rubí profundo.

AROMA: 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.

BOCA: En boca despliega intensos 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.