

# PINOT NOIR 2017

## VIÑEDO

**Variedad:**

100% Pinot noir

**D.O:**

Valle de Casablanca.

**Suelo:**

Arcillo-arenoso. Profundidad de 2 m.

**Cosecha**

La cosecha se realizó desde el 2 al 3 de Marzo, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron cosechados durante la noche para evitar oxidación y pérdida de calidad.

**Vendimia**

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

## VINIFICACIÓN

**Fermentación**

Inicialmente se realizó una maceración en frío de las uvas por un período de 7 días para extraer color y aromas procedentes de la piel. La fermentación se realizó a temperatura controlada entre 22 y 26°C en estanques abiertos, realizando "pisoneos" para extraer en forma suave el color, aroma y taninos presentes.

**Crianza**

El 20% de este vino se dejó reposar durante 10 meses en encina francesa y el 80% restante se mantuvo en estanques de acero inoxidable como componente frutal.

**Datos Técnicos**

Alc/Vol: 13,0% GL

pH: 3,3

Acidez: 5,35 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 3,5 g/l

**Potencial de Guarda**

5 años guardado en condiciones óptimas.

## NOTAS DE CATA

Rojo rubí profundos con ribetes violáceos. Frutal, resaltan los aromas de berries rojos frescos como frutillas y frambuesas. Se entremezclan suaves notas de especias y toques de vainilla provenientes de su crianza en encina francesa. De cuerpo delicado, pero de buena acidez, se presenta fresco y de taninos suaves, aportando frescor y sedosidad. De buena persistencia, donde vuelven a aparecer las notas de fruta roja fresca, vainilla y especias.

## GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 14-15 °C. Acompaña pescados grasos, pastas y carnes blancas.



VENTISQUERO  
Espíritu Desafiante