

# PINOT NOIR 2019

## VIÑEDO

### Variedad:

100% Pinot Noir.

### D.O:

Valle de Casablanca.

### Suelo:

Arcillo-arenoso. Profundidad de 2 mts.

### Cosecha

La cosecha se realizó desde el 12 al 22 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 2019 presentó temperaturas medias a frescas, lo que se tradujo en una madurez lenta de las uvas obteniéndose vinos equilibrados, frescos 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: 12.5% GL

pH: 3.73

Acidez: 4.66 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 3.18 g/l

### Potencial de Guarda

Guarda hasta 5 años 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