



RESERVA

Pinot Noir 2010

Viñedos

La fruta proviene de nuestro viñedo Belén en Casablanca. Sus suelos son graníticos, de baja fertilidad, lo que acompañado del clima frío y marítimo del valle, permite la producción de uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. La viña está plantada en alta densidad (10.000 pl/ha) en las laderas de exposición sur y sur oeste para alcanzar la mejor exposición solar en las horas más frescas del día. Conducida en espaldera vertical con poda a Guyot. Una mínima irrigación completa el desarrollo balanceado para la producción de uvas de alta calidad. Tres diferentes clones otorgan mayores complejidades aromáticas y diferentes estructuras en el cuerpo del vino.

Vinificación

La uva es cosechada manualmente y en su exacto punto de madurez y se realiza una selección de racimos tanto en campo como en la bodega. Al molerlas, se deja aproximadamente un 30% de granos enteros para ayudar a la obtención de una mayor expresión frutal. La uva es sometida a bajas temperaturas para hacer una maceración pre fermentativa larga. La fermentación se hace a baja temperatura con el objeto de obtener aromas más delicados. Inmediatamente terminada se lleva el vino a guarda en barricas de encina francesa para la fermentación maloláctica e iniciar el proceso de guarda. Luego de 10 meses de evolución en las barricas, se procede a embotellarlo y terminar así su desarrollo completo.

Notas de Cata

Color: rojo guinda, brillante y luminoso.

Aroma: intensos aromas frutales, como fresas y cerezas, huele también a rosas y especias.

Sabor: de buen cuerpo, de estructura delicada, rico en sabores de frutos rojos frescos y especias, con gran complejidad. De buen equilibrio e intensa acidez, persistente y un largo final.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir entre 12 y 14° C.

Maridaje: Ideal para acompañar pescados grasos como salmón, bacalao y mero, además de jamones, pastas, quesos frescos y cremas.

Valle de Casablanca



Maridaje



Quesos frescos y jamones

Análisis

Alcohol:	14.5%
pH:	3.36
Acidez Total:	4.25 g/lt.
Azúcar Residual:	3.34 g/lt.