



PIONERO
SOÑADOR



Pinot Noir 2013

VALLE DE CASABLANCA

Viñedos Las uvas provienen de los viñedos de Belén en Casablanca. Los suelos son antiguos, de origen granítico, profundos y de baja fertilidad. El clima posee una fuerte influencia marítima, imprimiéndole al valle una condición de clima frío que se expresa en uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. Las viñas están plantadas con orientación norte-sur y con una desviación de 16° lo que permite captar mejor la luz solar en las horas más frescas del día. La conducción es en espaldera vertical con poda a guyot. Una mínima irrigación permite un desarrollo balanceado para la producción de uvas de alta calidad.

Vinificación Una vez cosechada la uva, se realiza la molienda y maceración pre-fermentativa en frío por 3 días a 5°C. La fermentación alcohólica se extiende por alrededor de 8 días a una temperatura promedio de 23°C, realizada con levaduras seleccionadas. Los remontajes son tradicionales y suaves para lograr una extracción delicada de los aromas y sabores de la piel de la uva. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza la fermentación maloláctica en forma, natural. El 25% del vino envejece en barricas de roble francés de 300 y 500 lt, de cuarto y quinto uso.

Notas de Cata **Color:** rojo violeta con matiz púrpura.
Aroma: frutos rojos frescos como frambuesa y notas levemente especiadas, a hierbas y tierra húmeda.
Sabor: cuerpo delicado y bien balanceado entre una fresca acidez y una fina trama tánica. Con notas a berries rojos, clavo de olor y chocolate negro.

Sugerencias de Consumo **Maridaje:** aperitivos, carpacho, pastas con salsas livianas, comida oriental.
Temperatura de servicio : 12°C - 14°C

Análisis

Alcohol: 13,5%

pH: 3,4

Acidez Total: 3,76 g/L.

Azúcar Residual: 3,19 g/L.

