

PIONERO

RESERVA



Pinot Noir - Rosé 2017

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 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 La uva una vez cosechada se separa del escobajo, se muele, y se macera por 4 a 6 horas en prensas neumáticas hasta obtener el color deseado del mosto. Posterior al prensado y decantación del jugo, este ya limpio se inocula con levaduras seleccionadas para realizar la fermentación alcohólica a una temperatura en torno a los 14°C. El vino se mantiene en estanques de acero inoxidable con sus borras finas hasta el envasado.

Notas de Cata **Color:** rosado pálido muy vivo.
Aroma: frutos del bosque como la frambuesa, frutilla, y agradables notas florales y levemente especiadas.
Sabor: refleja muy bien los aromas, con sabores a frutos rojos como la frambuesa y un delicado y fresca textura.

Sugerencias de Consumo **Maridaje:** aperitivos, comida oriental, postres de fruta.
Temperatura de servicio : 7° C.

Análisis

Alcohol: 13%

pH: 3.17

Acidez Total: 4.19 g/L.

Azúcar Residual: 6.82 g/L.

