

# PIONERO

## RESERVA



### Pinot Noir - Rosé 2018

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:** 12,5%

**pH:** 3.16

**Acidez Total:** 4.50 g/L.

**Azúcar Residual:** 4.74 g/L.

