



Gran Reserva



Pinot Noir 2017

VALLE DE CASABLANCA

- Viñedos** Proviene del predio El Ensueño en el frío sector de Lo Ovalle, en Casablanca. Las uvas pertenecen a un viñedo específico, plantado en 1997 con clon Davies, lo que redonda en plantas bien equilibradas, de racimos y bayas pequeñas que entregan uvas con colores, aromas y sabores más expresivos, debido a lo limitado de la producción. La viña está plantada en espaldera vertical, con un marco de 2,5 x 1,0 mt, equivalente a 5.500 pl/ha. El suelo es arcilloso granítico, de muy baja fertilidad. Se riega por goteo.
- Vinificación** Se cosecha manualmente en cajas de 10 kilos. Una vez en la bodega, la uva se enfría por 48 horas a 5°C previo a la selección de bayas. La molienda se realiza sin la intervención de bombas al igual que los posteriores remontajes, esto con la intención de darle un tratamiento lo más delicado posible a la uva. Se realiza una maceración pre fermentativa fría de aproximadamente 5 días a 5°C, extrayendo de este modo los aromas frutales frescos. La fermentación se hace a baja temperatura (23-25°C). La maceración total supera los 30 días, luego de los cuales, el vino es descubado y puesto en barricas de encina francesa de 300 y 600 lt, así como en fudres de 2.000 lt durante 14 meses, momento en el cual se desarrolla también la fermentación maloláctica.
- Notas de Cata** **Color:** rojo rubí, intenso, profundo y brillante.
Aroma: notas a frambuesa, cerezas frescas y flores que recuerdan la rosa. La madera se siente con tonos especiados que armonizan muy bien con el conjunto frutal.
Sabor: intenso, muy frutal, floral y levemente especiado. De buen cuerpo, elegante, complejo y persistente.
- Sugerencias de Consumo** **Tº:** Servir a 12° C.
Maridaje: pasta, pescados, carnes blancas, aves de caza y de corral.

Análisis

Alcohol: 13.5%
 pH: 3.46
 Acidez Total: 3.72 g/lt.
 Azúcar Residual: 3.49 g/lt.