

# PIONERO

## RESERVA



### Pinot Noir 2018

VALLE DE CASABLANCA

- Viñedos** Las uvas provienen de los viñedos de Belén en Casablanca. Los suelos son arcillo arenosos y 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. La viña esta plantada en alta densidad (10.000 pl/ha) en los sectores planos de la propiedad, 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.
- Vinificación** La uva se cosecha en forma mecánica, con seleccionadora de bayas. Una vez realizada la molienda, el mosto se somete a una maceración pre-fermentativa en frío por 3 días a 8 °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. Se guarda en estanques de acero inoxidable y una fracción (25%) de la mezcla se cría en barricas usadas de roble francés por tres meses.
- Notas de Cata** **Color:** rojo violeta con matices púrpuras.  
**Aroma:** frutos rojos frescos como la frambuesa y notas levemente especiadas, a hierba y tierra húmeda.  
**Sabor:** cuerpo delicado, muy fresco y balanceado entre acidez y una fina trama tánica. Con notas a berries rojos, clavo de olor, chocolate negro y un delicado final de grano de café tostado.
- Sugerencias de Consumo** **Maridaje:** aperitivos, carpacho, pastas con salsas livianas, comida oriental.  
**Temperatura de servicio :** 12°C - 14°C.

### Análisis

Alcohol: 13%

pH: 3.36

Acidez Total: 3.71 g/lit

Azúcar Residual: 4.90 g/lit

