

PIONERO

RESERVA

PINOT NOIR | 2021

VALLE DE CASABLANCA

VIÑEDOS

Las uvas para este vino provienen de los viñedos de nuestro campo Belén en el Valle de Casablanca, cuyos suelos son arcillosos y arenosos. El clima posee una fuerte influencia marítima, lo que le imprime al valle una condición de clima frío que se manifiesta en uvas de alta expresión aromática y abundante frescor. El viñedo está plantado en alta densidad (10.000 plantas/h) en los sectores planos de la propiedad, con orientación norte-sur y una desviación de 16°, que le permite captar mejor la luz solar en las horas más frescas del día. La conducción es en espaldera vertical y su poda es en Guyot.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan en forma mecánica, con ayuda de una seleccionadora de bayas. Una vez realizada la molienda, el mosto se somete a una maceración prefermentativa en frío por tres días a 8 °C. La fermentación alcohólica, que se lleva a cabo usando levaduras seleccionadas, se extiende por alrededor de ocho días a una temperatura promedio de 23° C. Los remontajes se efectúan de manera tradicional y suave a fin de lograr una extracción delicada de los aromas y sabores de la piel de las uvas. Una vez terminada la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica ocurre de manera natural. El vino se guarda en estanques de acero inoxidable y un 25% envejece por seis meses en barricas previamente usadas antes de su envasado.

NOTA DE CATA

Color: rojo violeta con matices púrpuras.

Aroma: frutos rojos frescos como frambuesas, con notas levemente especiadas, de hierbas y tierra húmeda.

Sabor: cuerpo delicado, muy fresco, balanceado y buena acidez. Con notas de berries rojos, clavo de olor, chocolate negro y un suave final con matices de granos de café tostados.

Maridaje: aperitivos, carpaccio, pastas con salsas livianas, comida asiática.

Temperatura de servicio: 12 - 14° C.

