



**VARIEDAD:**

100% Pinot Noir

**ORIGEN:**

Este vino es elaborado con uvas de Pinot Noir provenientes del Valle Curico. Los viñedos están plantados en una zona de lomajes suaves. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.

**CLIMA:**

La temporada 2010 -2011 comenzó con una primavera fría, retrasando la brotación pero luego en verano las temperaturas aumentaron considerablemente, y luego en febrero las temperaturas disminuyeron nuevamente lo que permitió una madurez lenta de las uvas. Esto generó vinos de alta intensidad aromática y con un buen balance entre acidez y alcohol, obteniendo vinos frescos y de alto color.

**VENDIMIA:**

La uva se cosechó a mano la primera semana de marzo.

**VINIFICACION:**

Maceración en frío por 5 días. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 24 a 25° C. Se realizan 3 pisoneos por día. 12 días de maceración en total. Se realiza crianza en barricas por un periodo de 10 meses en barricas de roble francés 30% nuevas, 30% de 1 uso y 30% de 2 usos.

**ANÁLISIS:**

A°: 14.2 %  
AT: 5.45 g/L (C4H6O6)  
pH: 3.4  
AV: 0.6 g/L  
AR: 2.6 g/L

**NOTAS DE CATA:**

**Color:** : Cojo rojo rubí brillante y de baja intensidad.

**Aroma:** Se destacan los frutos rojos pequeños como guindas, cerezas, y frambuesas, con notas a vainilla y caramelo aportadas por su paso por barricas.

**Paladar:** es un vino fresco y frutal, de taninos suaves, armónicos, delicados y de largo final. Puede ser bebido inmediatamente o bien, guardado por 3 a 4 años.

**Sugerencias de Servicio:** Ideal para acompañar aves de caza, pastas y quesos suaves. Sírvese preferentemente entre 14°C y 15°C.