

CASTILLO DE MOLINA

❖ PINOT NOIR | 2013

100%..... Pinot Noir.

Sutil

Color

Rojo rubí brillante y de baja intensidad.

Aroma

Se destacan los frutos rojos pequeños como guindas ácidas, cerezas y frambuesas, con notas leves a vainilla y caramelo aportadas por su paso en madera.

Boca

Es un vino fresco y frutal, acidez balanceada, de taninos suaves, armónicos, delicados y de largo final.

❖ ANÁLISIS

Alcohol	14,4
pH	3,5
Azúcar Residual	3,6 g/L
Ácido Tartárico	5,68 g/L (C4H6O6)
Ácidos Volátiles	0,7 g/L

❖ MARIDAJE



Pavo
Ahumado



Platos
Orientales

14-15°C
57-59°F



Corvina
/Albacora



Langosta

VALLE DE CURICÓ

Origen

Este vino es elaborado con uvas de Pinot Noir provenientes del Valle de Curicó (88%) y del Valle del Elqui (12%). Los viñedos están plantados en una zona de lomajes suaves, en suelos de granito en descomposición sobre tobas volcánicas. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.

Clima

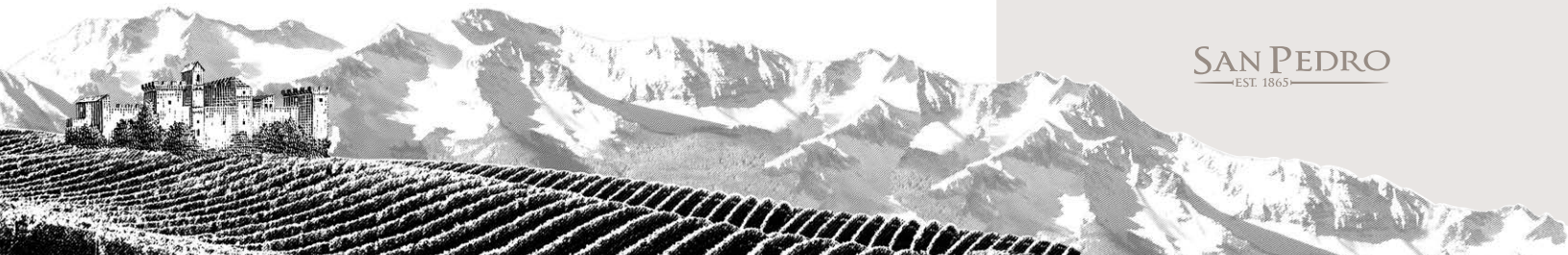
La temporada 2012 -2013 fue más fría que años normales, por lo que la cosecha se atrasó 10 días en Curicó y una semana en Elqui, lo que favoreció a obtener vinos más frescos, aromáticos y con menor grado de alcohol. La fecha de cosecha y el buen manejo agrícola fueron clave para obtener vinos frescos, frutales y de muy buena expresión. Esto generó vinos con un buen balance entre acidez y alcohol, obteniendo vinos frescos y de alto color.

Vendimia

La uva se cosechó a mano en Curicó la tercera semana de marzo, y en Elqui a partir del 15 de marzo del 2013.

Vinificación

Maceración en frío por 5 días. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas y temperatura controlada de 24 a 25° C. Se realizan dos pisoneos y un remontaje muy corto y suave por día. 12 días de maceración en total. Se realiza crianza en madera francesa por un periodo de 10 meses.



SAN PEDRO
EST. 1865