

# CASTILLO DE MOLINA

## ❖ Rosé | 2016

100 % ..... Pinot Noir

*pallo*

### Color

Rosado pálido.

### Aroma

Notas frutales como cascara de pomelo, frutilla y durazno.

### Boca

Fresco, con rica acidez y con un gran volumen. Posee un final persistente y jugoso.

## ❖ ANÁLISIS

Alcohol	13.7%
pH	3.33
Azúcar Residual	2.2 g/L
Ácido Tartárico	5.62 g/L (C4H6O6)

## VALLE DE CURICÓ

### Origen

Valle de Curicó

### Clima

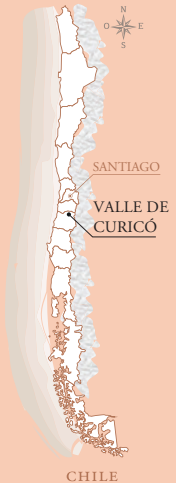
La temporada 2015-2016 tuvo una primavera levemente más fría, lo que atrasó la floración y la cuaja de los racimos, además el verano estuvo marcado por temperaturas levemente inferiores al promedio, produciendo una madurez más lenta lo que provocó aromas elegantes e intensos.

### Vendimia

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

### Vinificación

Prensado inmediatamente, a bajas presiones de Racimos Completos (Sin despalillar); macerando por un par de hrs para obtener el color adecuado; en este caso color rosado pálido. Desfangado o Clarificación de mosto por gravedad y frío, 12 hrs después del prensado. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 12-14°. Fermentó durante 3 semanas en tanque de acero inoxidable.



SAN PEDRO  
EST. 1865