

Gran Reserva 2017 Pinot Noir

“Los bajos rendimientos resultaron en un vino de un intenso color rubí. En nariz exhibe aromas a fresas, higos secos con toques de té negro, combinados con notas a vainilla y especias derivadas de la barrica francesa. De cuerpo medio, concentrado y balanceado con taninos que seguirán evolucionando en botella. Termina largo y limpio. Preferentemente servir a 12 - 14°C.”

14.0%	3.67	5.1g/L	3.3g/L	0.65g/L
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTIL



VIÑEDO

Toda la fruta es de nuestro viñedo ubicado en una de las zonas más frías y occidentales del Valle de Casablanca. Provenientes de bloques en laderas con orientación Noreste y Noroeste en una mezcla de arcilla roja, rica en hierro y granito descompuesto. Las parras son una mezcla de selección masal y de los clones 115 y 117, plantados entre el 2000 y 2010. Para esta cosecha, los rendimientos alcanzaron un promedio de 2.5 toneladas por hectárea.

COSECHA

Las reiteradas heladas de primavera diezmaron la cosecha, y después de una temporada de crecimiento muy cálida y seca, la cosecha comenzó temprano el 28 de febrero de 2017.

VINIFICACIÓN

En bodega las uvas fueron sometidas a una selección de racimos, seguido de un despallado evitando moler demasiado. Luego fueron enviadas por gravedad a pequeños estanques abiertos. Durante los 3 días siguientes se realizó una maceración en frío a 10°C produciéndose entonces una fermentación espontánea con temperaturas máximas de 32°C. Durante la fermentación, las cubas fueron remontadas a mano 2 veces al día para extraer la cantidad ideal de taninos y color.

Al finalizar la fermentación, el vino fue traspasado a barricas de roble francés de 2do y 3er uso por 12 meses, durante los cuales el vino fue removido 2 veces: en primavera, al completar la fermentación maloláctica, y luego justo antes de realizar la selección de barricas, manteniendo el vino en sus lías finas para lograr una mayor complejidad en boca. El vino fue clarificado y guardado en cubas de acero inoxidable hasta embotellarse el 12 y 13 de junio de 2018. Se elaboraron un total de 2873 cajas.