

# Pinot Noir 2018

## Pequeñas Producciones

*“De un profundo color rojo rubí, presenta aromas marcados inicialmente por notas de roble francés a cedro y especias. Tras la aireación, aparecen frutas rojas como las grosellas rojas y las fresas. De cuerpo medio y algunos taninos que favorecen una muy buena estructura, entrega un final limpio y agradable. Se recomienda guardarlo en buenas condiciones por algún tiempo. Preferentemente servir a unos 14°C.”*



<b>14.9%</b>	<b>3.33</b>	<b>5.0 GL</b>	<b>2.4 GL</b>	<b>0.58 GL</b>
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTI L

### VIÑEDO

Toda la fruta proviene de nuestro viñedo ubicado en una de las zonas más frías y occidentales del Valle de Casablanca, específicamente de laderas orientadas al nordeste plantadas en 2009 en suelos mezcla de arcilla roja y granito. El material vegetal es 70% clon 777, que entrega vinos más profundos y estructurados, y el 30% restante es selección del campo.

### COSECHA

Después de una temporada de crecimiento fresca y seca, las bayas maduraron perfectamente y fueron cosechadas a mano durante la semana del 16 de abril. Los rendimientos alcanzaron un promedio de 4 toneladas por hectárea.

### VINIFICACIÓN

Una vez que se recibieron los racimos en bodega, fueron despallados y las uvas fueron enviadas por gravedad a pequeños tanques abiertos, donde se realizó una maceración en frío (12°C) por 5 días. Luego el mosto fue inoculado con levaduras seleccionadas, fermentando por otros 6 días con temperaturas máximas de 32°C. Durante la fermentación las cubas fueron remontadas a mano dos veces por día, buscando extraer la cantidad ideal de taninos y color.

Al finalizar la fermentación, el vino fue traspasado a una mezcla de barricas nuevas de roble francés (50%), otras de segundo uso (20%) y un 30% a barricas de roble americano de cuatro años por un periodo de 12 meses, durante los cuales el vino fue removido en dos oportunidades: en primavera al completar la fermentación maloláctica, y luego justo antes de ser embotellado. La producción fue de 355 cajas.