

Rosé

Pinot
Noir

Color rosado pálido reminiscente de piel de cebolla. Elegante expresión frutal con notas a fresa, pomelo, sandía, pera de agua y rosa además de toques de petricor. Notas cítricas completan el bouquet. Extremadamente seco, de cuerpo amplio y acidez refrescante.

ORIGEN

Viñedo único, Casas del Bosque, Casablanca.

TERROIR / SUELO

Suelos graníticos rojos ricos en hierro. El viñedo se encuentra a 18 km del océano Pacífico, con una altitud de 250 m.

ALCOHOL: 13,0%

ACIDEZ TOTAL: 7,9 g/l

SAZÚCAR RESIDUAL: 2,2 g/l

ACIDEZ VOLATIL: 0,29 g/l



CONDICIONES CLIMÁTICAS Y DEL VIÑEDO

Viñedo ubicado en la parte más fría y occidental del valle de Casablanca, plantado en laderas orientadas desde el noreste hacia el noroeste. Las parras fueron plantadas entre 2006 y 2008 (clon “Valdivieso”), y equipadas con riego por goteo. Los rendimientos son de 7 toneladas por hectárea (3 toneladas por acre) en promedio.

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías. Las temperaturas promedio en verano son 18,9 °C y en invierno 10,7 °C. La oscilación diurna en Marzo es de 13,1°C. El agua caída anual promedia los 380mm, concentrándose entre Mayo y Septiembre.

VINIFICACIÓN

La fruta es cosechada a mano y los racimos pasan por una mesa de selección. Luego los racimos enteros son prensados directamente. Se utiliza solamente el jugo de gota y el primer jugo de prensa hasta 0.6 bar. Los jugos resultantes son dejados a descansar durante la noche, trasegados e inoculados. El vino luego es sulfurado y trasegado de vuelta a tanques, donde se mantiene en sus lías hasta que está listo para ser filtrado y embotellado. Se produjeron 2.300 cajas.

SERVICIO

Idealmente entre 5 y 8°C. Muy Versátil, puede acompañar un aperitivo tanto cuanto como pescado ahumado, ensalada de queso fresco de cabra, tempura de vegetales o sushi y también pasta fredda.

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE