

GRAN RESERVA

Pinot Noir
2019

“Dulzor afrutado, con frutilla y frambuesa en nariz y notas a chocolate y coco tostado. Cuerpo medio, fresco y balanceado, con buena acidez y taninos moderados”

Alcohol 13.5%

Acidez Total 5.2 g/l

Azúcar Residual 1.9 g/l

SO Libre 38 ppm
al embotellar



Origen

Viñedo único de Casas del Bosque, Casablanca.

Suelo y Terroir

Arcilla franca roja y granítica de Lo Vásquez, y suelos franco arenosos de Tapihue. El viñedo se ubica a 18 kilómetros del océano Pacífico, a 250 metros de altura.

Condiciones Climáticas y del Viñedo

Viñedo ubicado en la parte más fría y occidental del valle de Casablanca. Las parras crecen en cuarteles de laderas orientadas desde el noreste al noroeste. Plantados entre 2000 y 2010, están equipadas con irrigación por goteo. Los rendimientos promedian las 5 toneladas por hectárea (2.5 toneladas por acre). Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías. Las temperaturas promedio en verano son de 18.9°C y en invierno, 10.7°C. La media de oscilación térmica diaria en marzo es de 13.1°C. Las precipitaciones promedian los 380mm anuales, concentrándose principalmente entre mayo y septiembre.

Vinificación

La fruta es parcialmente despallada y macerada en frío por 3 a 4 días. La fermentación espontánea ocurre en tanques abiertos. Durante la misma, los tanques fueron revueltos a mano dos veces por día. La *cuvaison* total fue de dos semanas como máximo. El vino joven fue drenado hacia un mix de barricas nuevas (20%) y usadas, curvadas con agua, de roble francés y americano por 6 meses. Luego fue trasegado y mantenido en tanques en sus lías por otros 8 meses antes de la filtración y embotellado. Se produjeron un total de 2.700 cajas.

Servicio

Idealmente a 14-16°C con comidas con un toque a especias, como panqueques de pato crocante, "pulled pork" o salmón a las brasas. Patés y terrinas. Platos de betarraga cocida o que contengan higos. Queso de cabra.

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE
CHILEAN PREMIUM WINES