

P|K|N|T.[®]
Reserva

Pinot Noir



Variedades: 100% Pinot Noir.

Denominación: Valle de Casablanca, región vitícola de Aconcagua.

Cosecha: Cosecha manual a partir primera semana de Marzo.

Viñedos: Viñedos adultos conducidos en sistema de espaldera vertical sobre suelos de fertilidad media ubicados en la región de Aconcagua. La influencia del mar en esta región, ayuda a mantener una temperatura moderada que se traduce en condiciones ideales para esta variedad.

Vinificación: Las uvas son macerados a baja temperatura y luego fermentados en estanques de acero inoxidable. Con temperatura controlada y una mínima intervención este Pinot Noir logra alcanza la máxima expresión aromática. 30% de la mezcla se mantiene en barricas de roble francés y americano.

Composición del Vino

Alcohol: 13,5 % by vol

Acidez Total: 5,6 g/L en ácido tartárico.

PH: 3,4

Azúcar Residual: 5,4 g/L.

Notas de Cata: Delicado y complejo en aromas a frutos rojos como cerezas y frutilla. Notas a cassis, flor de cerezo y trufa. En boca es fresco, liviano y con una aterciopelada textura.

Sugerencias: Servir entre 10-15°C. Recomendable con ensaladas de pastas, hongos y alcachofas. Acompaña bien platos de sabores terrosos. Ideal con comidas con hongos y trufas. Especial como aperitivo o con carnes rojas.