



# SINGLE VINEYARD

Pinot Noir  
2016

## Viñedos

Viñedos ubicados en el Fundo Tapihue, en el Valle de Casablanca, nace este gran Pinot Noir. Con un clima fresco influenciado por la cercanía del Océano Pacífico, es ideal para mantener la expresión frutal y excelente acidez natural de las uvas. Suelos graníticos, ricos en minerales, de textura franco arcillosos y profundos, permiten un óptimo desarrollo radicular, entregando a los viñedos perfectas condiciones para que expresen la plenitud de su terroir.

## Vinificación

La cosecha manual en bins de 400 kgs., maceración pre-fermentativa por 5 días a 7°C. Durante la maceración en frío el mosto se degusta diariamente y se determina el fin de este proceso y el comienzo de la fermentación alcohólica para lo que se añaden levaduras seleccionadas. La temperatura de fermentación se mantiene entre 20°C y 23°C y el nivel de extracción es determinado diariamente mediante degustación. Finalizada la fermentación alcohólica el vino es bajado a barricas francesas nuevas y usadas para realizar la fermentación maloláctica y su crianza por 12 a 18 meses.

## Notas de Cata

**Color:** Rojo cereza con tonos burdeo.

**Aroma:** Frutos rojos maduros, vainilla, chocolate muy sutil y elegante.

**Sabor:** Entrada suave, elegante, taninos amables, vino redondo, final persistente y elegante.

## VALLE DE CASA BLANCA

### Análisis:

**Alcohol:** 13,5% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/L.

**Composición:** 100% Pinot Noir



## Sugerencia de Consumo



16°C



PESCADOS



MARISCOS



CARNES BLANCAS



VERDURAS EN ENSALADA O SALTEADAS