

SINGLE VINEYARD



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.

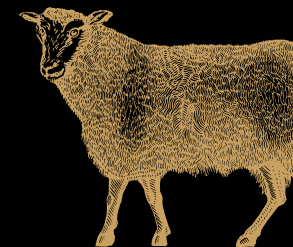
**Pinot
Noir
2019**
VALLE DE
CASABLANCA

**Sugerencia
de Consumo**



16°C

OVEJANEGRA.COM



Análisis

Alcohol: 14% vol.

Azúcar Residual: <4 g/l.

Composición: 100% Pinot Noir.

Maridaje



Quesos
maduros suaves



Pasta con salsa
Alfredo



Sushi



Ensalada con
queso o salmón

Vegetariano



Risotto
cremoso



Pizza con
vegetales



Zapallo
al horno



Champiñones



Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado:
10 - 20°C, 65 - 75% HR, lejos de olores fuertes y de la luz directa.