



PINOT NOIR RESERVA

2018

NOTAS TÉCNICAS

D.O.
Valle de Casablanca, Chile

Variedad
100% Pinot Noir

Alcohol
14,0%

Acidez Total
3,39 g/L (H2SO4)

pH
3,62

Azúcar Residual
3,01 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí con matices violetas. Aromas ricos a cereza combinados con notas de chocolate negro, la sensación en boca es suave, redonda y bien equilibrada con una acidez fresca donde resalta la fruta. Final largo con sabores sutiles de fruta roja y con un toque a vainilla bien integrado.

Ideal para servir a 14-16°C con pavo, pollo, salmón y filetes de atún.

VIÑEDO

Este vino fue elaborado con uvas Pinot Noir Premium 100% cosechadas a mano provenientes del Valle de Casablanca.

La proximidad a las aguas frías del Océano Pacífico proporciona al Valle de Casablanca un clima más fresco que resulta de una maduración lenta para estas uvas.

