



PINOT NOIR RESERVA 2005 FICHA TÉCNICA

INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2004-2005 comenzó con un invierno lluvioso y una primavera algo fría, que permitió una brotación más lenta. El verano llegó algo retrasado a lo habitual con temperaturas más altas a fines de Diciembre. La madurez de la uva se llevó adelante en perfectas condiciones climáticas con una temporada libre de lluvias tempranas.

NOTAS TÉCNICAS

Este vino es el resultado de una cosecha de uvas muy maduras y una vinificación tradicional tipo "Borgoña" con pisoneo en estanque abierto, control de temperatura entre los 24° y 26°C, posteriormente una crianza de 12 meses en barricas francesas de los bosques de Allier. El vino no fue filtrado para conservar al máximo su potencial de guarda en botella, por lo que puede presentar depósitos de crianza.

NOTAS DE CATA

Vino de intenso color rojo rubí con matices azules oscuros. Aroma complejo e intenso que evoca frutos rojos maduros, frambuesas, guinda con notas de vainilla y especias. Concentrado en boca, taninos suaves y larga persistencia.

Recomendable servir a 16°-18 C, preferentemente con cordero, venado, chuletas de cerdo grilladas y quesos como Parmesano, Gouda o Brie.

PAÍS

CHILE

REGION

VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGÓ

VARIEDAD

100% PINOT NOIR

COSECHA

2005

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	13,5 %
ACIDEZ TOTAL	4,17 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,35
AZUCAR RESIDUAL	2,0 g/Lt

