

CASA VIVA

PINOT NOIR

Valle de Aconcagua
2018

De color rojo rubí medio, en nariz destacan los aromas a cerezas rojas, cáscara de naranja y canela. En boca, resaltan sabores a fresa y nuez moscada que se combinan con una acidez fresca y taninos exuberantes para alcanzar una gran persistencia.



ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol 14,4%

pH 3.51

Acidez total 5,3 g/L

Azúcar Residual 2,6 g/L

Acidez Volátil 0.33 g/L

VIÑEDO Una selección de viñedos jóvenes plantados en nuestro campo. Los rendimientos del viñedo alcanzan las 7 toneladas por hectárea. Este vino integra una mezcla de diferentes clones: clon 115 y clon 777. El viñedo descansa sobre una composición de suelos arcillosos grises y rojos plantados entre 2007 y 2009.

COSECHA La cosecha se realizó de manera mecánica entre el 19 de marzo y el 6 de abril de 2018.

VINIFICACIÓN Al llegar a la bodega, todas las uvas fueron clasificadas, despalilladas y trituradas en tanques de acero inoxidable abiertos. El mosto fue luego inoculado con levaduras seleccionadas y fermentado durante 10 días con temperaturas máximas de 32°C. Durante la fermentación, los estanques fueron remontados entre 3 y 5 veces al día para extraer la cantidad ideal de tanino y color. Una vez completada la fermentación, el vino fue dejado en tanques de acero inoxidable y también en barricas de roble francés de cuarto y quinto uso durante ocho meses, tiempo durante el cual fue trasegado dos veces: durante la primavera cuando se sulfuró por primera vez (después de finalización de la fermentación maloláctica) y luego una vez más, poco antes del embotellado. 2.500 cajas producidas.

