

CASA VIVA

GRAN RESERVA

PINOT NOIR

Valle de Casablanca
2018

De color rubí medio. En nariz aparecen aromas a fresas y ciruelas secas, con notas tostadas y especiadas. De cuerpo medio, es un vino concentrado y equilibrado, con taninos moderados. De final limpio y ligeramente cálido. Preferentemente servir a 12 - 14°C.



ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol 14.2%

pH 3.6

Acidez Total 5.7 g/L

Azúcar Residual 2,5 g/L

VIÑEDO Toda la fruta es de nuestro viñedo ubicado en una de las zonas más frías y occidentales del Valle de Casablanca. Provenientes de bloques en laderas con orientación Noreste y Noroeste en una mezcla de arcilla roja, rica en hierro y granito descompuesto. Las parras son una mezcla de selección masal y de los clones 115 y 117, plantados entre el 2000 y 2010. Para esta cosecha, los rendimientos alcanzaron un promedio de 8 toneladas por hectárea. Mañanas de niebla frecuente, días cálidos y noches frescas. Las temperaturas medias en verano son de 18,9°C y en invierno de 10,7°C. Los cambios de temperatura media en marzo son 13.1°C. La precipitación anual es de 380 mm en promedio, cayendo principalmente entre mayo y septiembre.

VINIFICACIÓN Toda la fruta fue despalillada y macerada en frío durante 3-4 días. Luego se realizó una fermentación espontánea en tanques abiertos. Durante la fermentación, las cubas fueron remontadas a mano 2 veces al día para extraer la cantidad ideal de taninos y color. Al finalizar la fermentación, el vino fue traspasado a barricas de roble francés de 2do y 3er uso por 12 meses. El trasiago ocurrió dos veces: una vez en la primavera, al finalizar la fermentación maloláctica, y la segunda vez, para la selección final de barricas. El vino se mantuvo en tanque con lías finas hasta que estuvo listo para la filtración y el embotellado. 3.400 cajas producidas.

