

CASA VIVA

RESERVA

PINOT NOIR

Valle de Casablanca
2018

De color rubí brillante con ribetes granate, en nariz exhibe fresas maduras, cerezas y caramelo, complementado con aromas salados de heno y regaliz. Un vino suave, de taninos sedosos y con una muy buena acidez que mantiene muy vivo al vino. Final limpio y agradable.



ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol 14.0%

pH 3.62

Acidez Total 5.0 g/L

Azúcar Residual 2.2 g/L

VIÑEDO Una selección de fruta de viñedos no injertados y plantados entre 1999 y 2009 en la zona más fría y occidentales del Valle de Casablanca. Específicamente para este Pinot Noir, se realizó una selección de nuestros viñedos más jóvenes plantados en laderas de suelos de arcilla roja ricos en hierro y granito descompuesto.

COSECHA Después de un verano frío y seco, la cosecha comenzó el 1 de marzo y terminó el 8 de abril. Los rendimientos alcanzaron un promedio de 12 toneladas por hectárea.

VINIFICACIÓN A su llegada a la bodega todas las uvas fueron despalladas y molidas en tanques abiertos. Luego, el mosto fue macerado en frío durante 2-3 días, antes de que la fermentación comenzara espontáneamente, alcanzando temperaturas máximas de 32 ° C / 90 ° F. Durante la fermentación, las cubas fueron pisoneadas manualmente dos veces al día para extraer la cantidad ideal de tanino y color. Tras la finalizar la fermentación, el vino se drenó (después de un tiempo de maceración total de 14 días) y transfirió a barricas de roble francés de segundo a quinto uso por 6 meses. Al finalizar la guarda, el vino fue mezclado, mínimamente filtrado y embotellado. La producción alcanzó las 8.600 cajas.

