



CASA VIVA

VINA
CASAS DEL BOSQUE

PINOT NOIR GRAN RESERVA

Toda la fruta proviene de nuestro propio viñedo, ubicado dentro de los tramos más fríos y occidentales del Valle de Casablanca. Provenientes de bloques en laderas de 9 a 12 años plantadas con la selección de campo "Valdivieso" en una mezcla de arcilla roja con granito descompuesto. Los bloques utilizados en esta mezcla fueron cultivados en un promedio de 4,5 toneladas por hectárea.

Cosecha: 2012

Valle: Valle de Casablanca, Chile

Composición Varietal: 100% Pinot Noir

Fecha de Cosecha: 2 al 10 de abril, 2012

Alcohol: 14,7%

Notas de Cata: 2012

Rojo rubí en color. En la nariz, dominan intensos aromas de grosella negra, zarza y cedro con solo una pizca de nuez moscada. En la boca, se evidencia la ciruela roja, pimienta y un toque de cuero. Un eje central de roble bien integrado es respaldado por abundantes y redondeados taninos impartiendo una excelente estructura y final.

Maridaje:

Maridaje: Codorniz, pato, pollo, quesos medianamente maduros, pastas, pescados grasos, guisos de vacuno.