

## ESTATE

*Pinot Noir 2021*

### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Región de Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Pinot Noir provienen de nuestros viñedos ubicados en la Región de Aconcagua, una zona de clima fresco emplazada en el lado noroccidental de la Cordillera de la Costa de Chile, a menos de 30 kilómetros del Océano Pacífico. Las brisas marinas y las nieblas matinales generan condiciones ideales para producir variedades de clima frío, como Pinot Noir.

### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas se cosecharon a mano, pasando por una mesa de doble selección, para luego ser ingresadas a tanques de acero inoxidable con un 15% de racimo entero. Las uvas se sometieron a una maceración en frío durante 3 a 5 días antes de la fermentación alcohólica, 100% con levadura nativa. La maceración total tuvo una duración de 12 a 20 días. Finalmente, un 50% del vino tuvo una guarda de 6 meses en barricas.

### NOTAS DE CATA

Estate Pinot Noir 2021 tiene un color rojo cereza con destellos rubí. En nariz despliega aromas a bayas rojas, notas balsámicas, más suaves notas tostadas, de caramelo y especia dulce aportadas por su paso en madera. En boca es congruente con lo percibido en nariz, dominan las bayas rojas, más las notas balsámicas. Es un vino de buena acidez y jugosidad, taninos elegantes y buena persistencia.

### MARIDAJE

Disfrútelo con pastas livianas, pescado y todo tipo de mariscos.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**ALCOHOL:**

13%

**PH:**

3,58

**ACIDEZ TOTAL:**

5,43 g/L (en ácido tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:**

3,29 g/L

