

*Gran Reserva*

# TERRANOBLE

## PINOT NOIR 2018

**COMPOSICIÓN:** 100% Pinot Noir

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle de Casablanca, sector las Dichas

**SUELO:** Suelos graníticos que después de un largo proceso de descomposición se transforman en arcillas coloradas pobres en materia orgánica. Los cuarteles plantados con Pinot Noir poseen diferentes porcentajes de arcilla dependiendo de la parcela y profundidad media. Cuarteles plantados en laderas.

**CLIMA:** Mediterráneo frío sub húmedo, existe predominio de brisa marina o niebla en periodo de maduración en la mañana lo que favorece los aromas frutales. Nuestro viñedo está ubicado en el sector más frío de Casablanca.

**VITICULTURA:** Los clones usados para esta mezcla fueron 777 y Guillaume. Rendimientos de 9-10 Ton/ha.

**COSECHA Y VINIFICACIÓN:** manual durante la primera y tercera semana de Marzo. Proveniente del sector más frío de Casablanca, las uvas son cosechadas a mano muy temprano en la mañana para aprovechar la niebla y mantener la fruta a baja temperatura. Selección manual de racimos y granos, despalillado, maceración pre fermentativa y carbónica durante 5 días en frío. Fermentación a 22–24°C en pequeños lotes y barricas abiertas de 300 kilos, con muy suave pisoneo manual 3 veces al día. Se trabaja entre 10 a 50% de racimo entero en la fermentación.

**GUARDA:** 8 meses en huevos de concreto, fudres sin tostar y barricas viejas de 300 lt.

**GUARDA EN BOTELLA:** 3 a 4 meses antes de comercialización.

**NOTAS DE CATA:** Color: rojo rubí brillante.

Aroma: muy frutal, intenso, fresco y mineral con notas de frutos rojos, guinda ácida y frutilla. Muestra toda la tipicidad del Pinot Noir en sus notas herbáceas y de sotobosque.

Boca: delicada, refrescante, frutal y fresca con una acidez tensa y vibrante en perfecto balance con sus taninos. Es un vino con muchas capas aromáticas y texturas en boca.

**MARIDAJE:** Comida China, platos picantes o muy condimentados, pescados, aves de caza (pato), pastas con crema.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** Servir idealmente entre 13° y 14°C.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 4 a 5 años en condiciones óptimas.



| ALC: 12,5° | PH: 3,5 | ACIDEZ TOTAL: 5,8 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 1,98 g/L

www.terranoble.cl

CHILE