

TERRANOBLE

# ALGARROBO

El Algarrobo, árbol icono de nuestro viñedo del sector Las Dichas del Valle de Casablanca, da su nombre a esta línea de vinos costeros. Vinos que expresan su origen de clima frío. Vinos frescos, frutales, vibrantes y de gran tipicidad.

## ORIGEN-FRESCOR-TIPICIDAD

## PINOT NOIR 2023

**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 7 Ton/ha.

### COSECHA Y VINIFICACIÓN:

manual, el 3 Y 7 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, despallado, maceración pre fermentativa y carbónica durante 6 días en frío. Fermentación a 22–24°C en pequeños lotes y cubas abiertas, con muy suave pisoneo manual 2 veces al día. Se trabaja entre 20 a 100% de racimo entero en la fermentación (promedio 45%).

**GUARDA:** 6 meses en barricas viejas de 300, 400 Y 600 litros (78%) y fudres sin tostar (22%).

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

**NOTAS DE CATA:** Color: rojo rubí brillante. Aromas: mucha fruta roja fresca, complejidad y mineralidad, destacando sus notas a guinda ácida y frutilla frescas. Muestra toda la elegancia y tipicidad del Pinot Noir en sus notas herbáceas y de sotobosque.

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

El raspón o escobajo, le transmite energía y estructura en boca, así complejidad en nariz.

**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.

**ALCOHOL:** 13%

**PH:** 3,53

**ACIDEZ TOTAL (C4H6O6):** 5,6 g/lit

**ACIDEZ TOTAL (H2SO4):** 3,66 g/lit

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,7 g/lit



WINEinMODERATION