

TERRANOBLE

NOBLE BY NATURE

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

ALGARROBO PINOT NOIR

2024

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.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: Manual, el 29 de febrero y 20 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: El envejecimiento se realiza en un 61% de barricas de roble francés de 2° y 3° uso, y un 39% en fudre sin tostar.

GUARDA EN BOTELLA: 3 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Este Pinot Noir es de un color rojo rubí intenso. Aromas a frutas rojas frescas (guinda ácida), con cierta complejidad, y leves notas bajo bosque, tierra húmeda y potencia. En boca es un Pinot con agarre y frescor, mucha fruta roja en boca, es un vino largo y equilibrado.

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.

PRODUCCIÓN ANUAL: 570, cajas 9 litros.

RENDIMIENTO: 8 a 11 Ton /ha.

ALCOHOL: 13,2%

PH: 3,5

ACIDEZ TOTAL: 5,51 g/Lt (tartaric acid)

ACIDEZ TOTAL: 3,6 g/Lt (sulfuric acid)

RESIDUAL SUGAR: 2,32 g/Lt



VEGAN



CERTIFIED
sustainable.cl
Vinos Chile