



Reserva TERRANOBLE

PINOT NOIR 2022

VIÑEDO CASABLANCA

Pinot Noir Reserva tiene su origen en la zona más cercana al Océano Pacífico del Valle de Casablanca, siendo el sector más frío del valle. Esto permite una maduración lenta con una baja disminución en la acidez de las bayas.

Presenta una alta influencia de la Cordillera de la Costa en sus suelos, siendo un suelo granítico con alto contenido de cuarzo y un bajo contenido de materia orgánica.

Buscando un vino de alta calidad, se plantó el viñedo en el año 2009 con una alta densidad de plantas teniendo exposición al norte.

VENDIMIA

Durante la vendimia 2021-2022, el Valle de Casablanca registró una temporada de crecimiento que comenzó con leves heladas durante la brotación. No obstante, las menores precipitaciones, baja humedad y mayores temperaturas respecto a años anteriores permitieron una buena concentración y madurez en las bayas. Adelantándose entre 5 a 7 días su cosecha a un año normal, logrando vinos intensos y frutales.

VINIFICACIÓN

La cosecha de Pinot Noir Reserva se realizó de forma manual durante la última semana de Febrero, alcanzando una buena madurez en una temporada cálida.

Se realizó una maceración pre fermentativa por 4 días, y luego una fermentación a 23 – 25 °C con pisoneos manuales diarios buscando una extracción suave.

Un 40% de la mezcla tuvo una crianza en barricas usadas de roble francés durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

Vino fresco, delicado y elegante, destacan las frutas rojas frescas y maduras, boca larga, refrescante y taninos suaves.

MARIDAJE

Pechuga de pollo rellena de verduras asadas y arroz árabe.

| ALC: 12.9° | PH: 3,59 | ACIDEZ TOTAL: 3,75 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 2,32 g/L