

PRESENTAMOS ALGARROBO CERO CUATRO, NUEVO PINOT NOIR DE ALTA GAMA

Nacido en Campo Algarrobo, Las Dichas, este Pinot Noir de clon GA.04 ha cosechado reconocimientos de las guías y críticos más influyentes, consolidando al Valle de Casablanca como origen de vinos de clima frío de alta gama.

Algarrobo Cero Cuatro nace en Campo Algarrobo, en Las Dichas, una de las zonas más frescas del Valle de Casablanca, inspirado en el algarrobo chileno, árbol nativo de resistencia excepcional.

Elaborado con uvas 100% Pinot Noir, clon GA.04 de origen Vosne-Romanée, proviene de suelos graníticos con arcillas coloradas y baja retención de humedad, lo que permite una maduración lenta, fresca y precisa.

Su vinificación combina cosecha manual bajo niebla matinal, racimo entero, levaduras nativas y una crianza de 16 meses en barricas de roble francés de 400 litros. Se trata de una producción limitada, quedando aún algunas cajas disponibles para el mercado internacional.



Ha sido reconocido por los críticos más influyentes del mundo:

95	94	94
Descorchados	Alistair Cooper MW by Catad'Or	Vinous
93	93	93
Wine Advocate	Tim Atkin MW	DWWA



“Algarrobo Cero Cuatro nace como una evolución natural del proyecto Algarrobo en Casablanca. Hace algunos años comenzamos a vinificar separadamente este cuartel porque veíamos un potencial enorme. Con el tiempo confirmamos que tenía una identidad propia que merecía ser embotellada como un vino independiente”, explica **Marcelo García**, gerente de Enología de Viña TerraNoble.