VISTAMAR

"Todo nuestro potencial y experiencia"

SINGLE ESTATE

PINOT NOIR | 2020

VALLE DE CASABLANCA

ORIGEN

El fruto de este vino proviene de nuestro Belén en Casablanca. Los suelos arcillosos y graníticos de fertilidad limitada y la influencia marítima del valle permiten la producción de uvas con alta expresión aromática y abundante frescura. El viñedo se planta a alta densidad (10,000 plantas / ha) en laderas orientadas al sur y suroeste para lograr la mejor exposición solar durante las horas más frías del día. Se enredan a la posición de disparo vertical y se podan. El riego mínimo fomenta un crecimiento equilibrado para uvas de alta calidad. La cosecha tiene lugar a mediados o finales de marzo.

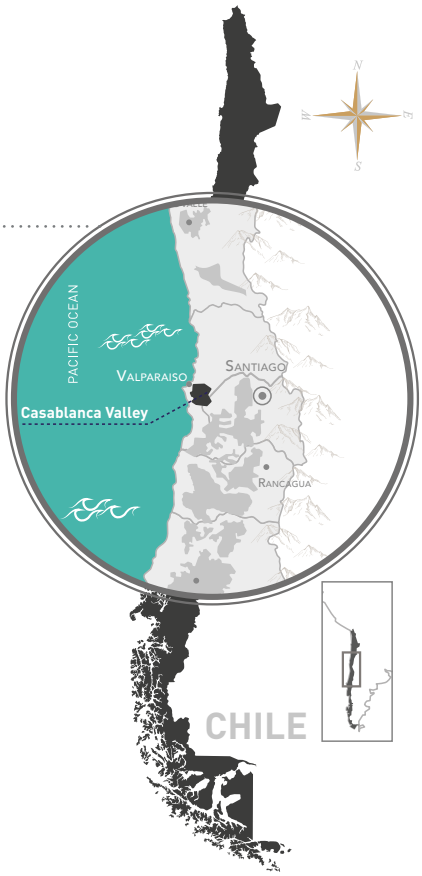
VINIFICACIÓN

Las uvas cuidadosamente seleccionadas se trituran suavemente, dejando aproximadamente el 20% de las bayas enteras para una mayor expresión de la fruta. Después de un remojo en frío previo a la fermentación de 3 días, el mosto se inocula con levaduras seleccionadas para iniciar la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica se completa en barriles de 300 y 500 litros a medida que el vino envejece durante 10 meses. Luego se embotella y se deja evolucionar durante otros 6 meses antes de su lanzamiento al mercado.

NOTA DE CATA

Color: De color rojo cereza brillante.
Aroma: muestra una gran tipicidad con intensos aromas frutales que recuerdan a frambuesas y cerezas con agradables notas de rosas, canela y tierra húmeda.
Sabor: Rico en frutas rojas frescas y especias con cuerpo delicado, estructura elegante, buen equilibrio e intensidad, y un final largo.

Maridaje: ideal para acompañar pescados grasos, como el bacalao y la lubina; también jamones, pastas, quesos frescos y sopas de crema.
T°: 14°C.



Origen:
Valle de Casablanca ✓

Cepa:
Pinot Noir ✓

2020 ✓

Análisis:

Alcohol:	13.5	✓
pH:	3.66	✓
Acidez total:	3.1 g/L	✓
Azúcar Residual:	3.44 g/L	✓

MORANDE WINE GROUP

FT10082021

WWW.VISTAMAR.CL
MORANDE-WINE-GROUP