



VINEYARD SOURCE
SOIL TYPE
VARIETIES
CANOPY MANAGEMENT
CLIMATIC DATA

PEÑASCO VINEYARDS - VALLE DE LONGOMILLA-CHILE
STONY ALLUVIAL-COLUVIAL
100% CABERNET SAUVIGNON
VERTICAL SHOOT POSITIONING
SUBHUMID MEDITERRANEAN WITH 750MM
RAINFALL DURING WINTER

GRAN RESERVA PINOT NOIR

ANALISIS

VARIEDAD	:100% Pinot noir
CONTENIDO ALCOHOLICO	:13%
ACIDEZ TOTAL	:5.1 g/L (Acido Tartarico)
AZÚCAR RESIDUAL	:1.7 g/L
Ph	:3.58
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	:100%

VINIFICACIÓN

COSECHA:	Las uvas fueron cosechadas a mano e inmediatamente refrigeradas a temperatura entre 12 y 16°C.
MOLIENDA:	La vendimia es suavemente molida en la máquina despalladora-moledora para proceder a llenar los estanques de fermentación de acero inoxidable.
MACERACIÓN EN FRÍO:	Las uvas molidas son maceradas por un lapso entre 48 a 72 horas a bajas temperaturas (bajo 15°C). Esta técnica incrementa la extracción aromática y del color.
INOCULACIÓN:	La molienda es inoculada con cultivos de levaduras seleccionadas.
FERMENTACIÓN:	La fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable y es conducida a temperaturas controladas entre 25 y 28°C durante 8 días.
EXTRACCIÓN DE COLOR:	Mediante bombeo se toma el jugo desde la parte inferior del estanque y se irriga el sombrero de orujos de manera intermitente.
MACERACIÓN POST FERMENTATIVA:	Una vez finalizada la fermentación el vino es dejado en contacto con los orujos por un período de 3 a 4 semanas o el tiempo que estime el enólogo, quien determina si las cantidades de color, sabor y taninos han sido extraídas con éxito.
FERMENTACIÓN MALO LÁCTICA:	Durante el proceso de la maceración postfermentativa el vino inicia la fermentación malo láctica por acción de las bacterias Leuconostoc oenos. Esta bacteria es endémica en nuestros viñedos y su adición no es necesaria y la fermentación malo láctica ocurre naturalmente.
TRASIEGO:	Después de la fermentación malo láctica, el vino es dejado en reposo y se procede a trasegarlo para separarlo de las lías gruesas. Luego del primer trasiego es adicionado anhídrido sulfuroso en dosis muy bajas entono a los 20 a 35 miligramos por litro en su forma libre dependiendo del pH del vino.
MADURACIÓN EN BARRICAS:	50% del vino es envejecido en barricas de roble francés y 50% en barricas roble americano (50% primer uso, 25% segundo uso, 25% tercer uso). Tiempo de crianza es usualmente 8 meses. Temperatura de conservación 15 y 18°C.
AFINAMIENTO:	Para remover los taninos amargos se utiliza albúmina de huevo como clarificante natural.
ESTABILIZACIÓN POR FRÍO:	El vino es estabilizado por frío a temperaturas de -4°C y -2°C. Finalmente, el vino es filtrado por tierras diatomitas.
ENVASADO:	El envasado del vino se realiza en una máquina monoblock marca GAI bajo protección de gas inerte para evitar oxidaciones. Previo al llenado el vino es filtrado por placas.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí brillante. Este vino único tiene aromas a ciruelas, guindas negras y notas terrosas. Es un vino fresco y equilibrado que deja un final en la boca a vainilla, roble y guindas. Tiene un elegante cuerpo y una persistencia agradable.

VINO Y COMIDA

Servir con ensaladas condimentadas, pescados con salsas cremosas y especiadas, aves y comida japonesa. servir como aperitivo con todo tipo de quesos y frutos secos. Sugerimos una temperatura de servicio de 13 ° C.

