



## Gran Reserva 2011

**QUEULAT**  
SINGLE VINEYARD

### Viñedo

Variedad	Pinot Noir 100%.
Viñedos de origen	Valle de Casablanca.
Suelo	Franco-arcilloso de origen granítico. Profundidad de 0.8 a 1 mt.
Vendimia	La cosecha se realizó el 5 de abril, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron recolectados manualmente, para luego ser transportados y seleccionados en bodega. La vendimia 2010 se caracterizó por ser un año frío en Casablanca y sin lluvias durante todo el período de madurez. Esto permitió una madurez lenta de las uvas que benefició el potencial aromático, la obtención de una acidez crocante y una condición sanitaria óptima.

### Vino

Vinificación	Inicialmente se realizó una maceración en frío prefermentativa durante 7 días. Posteriormente, la fermentación alcohólica se realizó a temperatura controlada (entre 24 a 26 °C), por un período entre 7 a 10 días, realizando "pisoneos" para extraer suavemente la mayor cantidad de color, aroma y taninos.
Guarda	El 100% de este vino se dejó reposar durante 12 meses en barricas de encina francesa. Un 10% en barricas nuevas, 20% en barricas de 2° uso y el 60% restante en barricas de tercer y cuarto uso.
Datos técnicos	Alc/Vol: 13,5%GL; pH: 3,35; Acidez Total: 6.42 g/L (Ac. Tartárico)
Potencial de Guarda	7 años en condiciones óptimas de almacenaje.

### Notas de cata

Color	Rojo rubí profundo con ribetes violáceos.
Aroma	De gran elegancia, resalta la tipicidad de esta cepa con aromas de violetas, frutillas frescas y sotobosque. Complejo, con suaves notas de regaliz, vainilla y especias provenientes de la crianza en barrica.
Boca	De cuerpo delicado y acidez equilibrada, se presenta redondo, con taninos suaves que proporcionan estructura. De final fresco y frutal con notas de suave vainilla y frutos secos que otorgan elegancia.

### Gastronomía

Se recomienda beber a una temperatura entre 14-15°C. Este vino acompaña diversos tipos de cocina oriental y pescados como salmón o atún. También carnes blancas y pasta.

*Pinot Noir*



VIÑA VENTISQUERO

*Jantar com a Turma dos Comunitários no Restaurante Le Réchaud em 11/07/2013.*