



## Pinot Noir Reserva 2003

### Origen de la uva:

Viñedos propios ubicados en localidad de Pangal y San Javier, en el Valle del Maule. Cuarteles de 8 años de antigüedad

### Clima:

Mediterráneo sub húmedo con precipitaciones anuales promedio de 700 mm., concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Con diferencias térmicas entre el día y la noche de 18°C a 20°C, las temperaturas son influenciadas por los vientos de la Cordillera de los Andes.

### Suelo:

Pedregosos de origen aluvial y coluvial.

### Manejo del viñedo:

La plantación posee una densidad de 3.333 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera y poda en cordón apitonado. Despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a principios de marzo para aumentar la exposición de las uvas

### Variedad:

100% Pinot Noir

### Cosecha:

La cosecha se realizó a mano. Entre el 20 y 24 de marzo de 2003.

### Alcohol:

12.8 %

### Acidez total:

3.33 g/l (exp. Ac. Sulfúrico)

### Ph:

3.76

### Azúcar Residual:

1.98 g/l

### Fermentación maloláctica:

100%

## Vinificación

Las uvas previamente seleccionadas, despalilladas y sin moler, fueron enfriadas a 8 °C aproximadamente; mediante un intercambiador térmico y conducidas hacia pequeños estanques de acero inoxidable.

### La Fermentación Alcohólica

Esta tarea se realizó por dos vías. Una, mediante maceración carbónica. Otra, por fermentación tradicional con pisoneos periódicos. Se inocularon levaduras seleccionadas y se condujo la fermentación lentamente hasta alcanzar temperaturas de entre 24°C y 26°C. Terminando con una maceración post fermentativa de alrededor de una semana. Posteriormente, se realizó una fermentación maloláctica natural.

El 100% de este vino fue madurado en barricas de roble francés durante 6 meses. Luego, el vino es suavemente filtrado y embotellado. Este vino no ha sido estabilizado por frío para conservar sus atributos de calidad.

## Comentarios del enólogo

**Color :** elegante color rojo rubí claro y brillante.

**Aroma:** posee un complejo y atractivo aroma que lo hacen fino y elegante. Evoca vigorosamente aromas florales, frutos rojos maduros como frambuesas y fresas. Al agitar la copa brotan suaves notas a avellanas tostadas.

**Paladar:** en boca es complejo, muestra cuerpo medio, taninos suaves y aterciopelados. Vino delicioso, al retrogusto deja un agradable término.

## Comida y vino

Disfrute con carne de venado, aves de caza, carnes y quesos como camembert y brie. Ideal para acompañar pastas, salmón ahumado y frutas secas.