

Nuestros Vinos



NIMBUS

Pinot Noir

Valles y Viñedos

Nuestro fundo Nimbus, es un viñedo ubicado en el extremo poniente del valle de Casablanca, una de las regiones vitivinícolas de clima fresco más célebres de Chile. Se encuentra ubicada a 80 kms. (50 mi.) de Santiago y 20 kms (12 mi.) al Este del Océano Pacífico. Los suelos son graníticos de profundidad variable y descansan sobre una roca madre fracturada que permite que las raíces exploren todo su perfil. Sus temperaturas templadas durante la temporada de crecimiento y la presencia constante de niebla matinal dan paso a la maduración lenta de una fruta concentrada. Estas son condiciones ideales para las variedades de blancos, pinot noir y syrah.

Vinificación

- Uvas cosechadas a mano en el punto óptimo de maduración.
- Mesas de clasificación doble, primero para escoger los mejores racimos, luego las mejores uvas.
- Maceración en frío durante 5 días entre 8 y 10°C (50°F).
- Fermentado en tanques de acero inoxidable abiertos, pasando por el proceso de battonage.
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas.
- 10 a 12 meses de envejecimiento en barricas, 50% roble francés nuevo.

Notas de Cata

Un rubí color ciruela envuelve este Pinot Noir complejo, de cuerpo mediano. En nariz aparecen notas de tierra con toques de trufa blanca, flores silvestres y arándanos. Tiene peso, notas ácidas y firmes, hibisco y agua de rosas, y un final sedoso que perdura.

Sugerencias de Maridaje

Magret de pato, atún dorado de aleta amarilla Sírvalo a 16°C (60°F)

Potencial de Envejecimiento

Hasta 2016