



www.casablancawinery.com

VIÑA  
**CASABLANCA®**

*Cefiro*

**Pinot Noir 2014**

*El mítico e inmortal Cefiro, Dios del Viento, recorre los viñedos del Valle de Casablanca dejando a su paso una brisa marítima que da vida a nuestra colección de vinos Reserva. Cada variedad de esta línea, ofrece vinos jóvenes y frescos con gran concentración de fruta que expresan a la perfección el terroir.*

**VALLE Y VIÑEDOS**  
Los viñedos donde nacen las uvas que conforman este vino se ubican en el extremo poniente del Valle de Casablanca, el mejor terroir de clima frío de Chile. A 20 Km. del océano Pacífico, la influencia de la brisa marina matinal en los viñedos es fundamental. Los suelos son graníticos, de profundidad variable y descansan sobre una roca madre fracturada que permite que las raíces exploren todo su perfil. Este clima frío con temperaturas templadas permiten que la maduración de la fruta sea lenta, con gran acidez y frescor. El Valle de Casablanca ofrece las condiciones perfectas para variedades de blancos y tintos de clima frío como el Pinot Noir y Syrah.

**VINIFICACIÓN**  
✓ Cosecha manual durante las mañanas frescas del Valle de Casablanca.  
✓ Mesas de selección para racimos.  
✓ Maceración prefermentativa en frío de bayas enteras por 5 días.  
✓ Fermentación alcohólica en tanques abiertos de acero inoxidable con pisoneos y en tanques de acero inoxidable con remontaje.  
✓ Fermentación maloláctica natural.  
✓ 30% de la mezcla se guarda en barrica de roble francés durante 6 meses.

**NOTA DE CATA**  
Este Pinot Noir tiene un color cereza suave. Se perciben aromas a frutos rojos frescos y flores con notas tostadas y a tierra. En boca es un vino fresco de acidez balanceada con taninos elegantes y aterciopelados.

**SUGERENCIA DE MARIDAJE**  
Ideal para acompañar un tártaro de atún o una ensalada fresca. Sírvalo a una temperatura de 18°C (64°F).

**POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO**  
5 años.

**Enólogo: Gonzalo Bertelsen**

Safrá 2012. Jantar em 30/05/2015.