



Herú

PINOT NOIR

2012

Vino con un color rojo rubí profundo. Desde el primer instante, las fragancias a frutos rojos como frutillas y frambuesas silvestres expresan la clásica tipicidad de esta noble variedad. Con sutileza, las notas a vainilla y especias se entrelazan con una mineralidad tan delicada que crean en conjunto un vino encantador y complejo.

En el paladar, despliega intensos sabores frutales y taninos maduros, redondos, integrados a su elegante estructura. Con su elegancia distintiva, el roble francés enmarca la expresividad de este vino.



VIÑEDO

VARIEDAD: Pinot Noir 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Casablanca

SUELO: Arcilla granítica roja procedente de una colina en particular. Roca granítica mineral fracturada a 1 metro de profundidad.

UBICACIÓN: El viñedo posee una exposición este-oeste, 20 grados norte.

RENDIMIENTO: 5 toneladas/Há

VENDIMIA: Cosecha manual realizada el 21 de abril.

COSECHA: La vendimia 2012 se caracterizó por ser un año templado-cálido en Casablanca, de manera que se adelantó la cosecha de variedades blancas en el valle para conservar el frescor de las uvas y el equilibrio con el alcohol probable. Además, no hubo presencia de lluvias durante todo el período de madurez. Esto permitió la obtención de una condición sanitaria óptima en las uvas.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN: En primer lugar las uvas fueron sometidas a una maceración en frío por aproximadamente una semana para la extracción a aroma y color. Luego la fermentación se desarrolló en pequeños tanques abiertos a temperaturas controladas entre los 22° y 26°C.

GUARDA: El 100% de este vino fue envejecido en barricas francesas durante 12 meses: 25% en barricas bordelesas nuevas, 35% de segundo uso y 40% de tercer uso.

GUARDA EN BOTELLA: 6 meses.

GRADO ALCOHÓLICO ETIQUETADO: 13,5 %GL

POTENCIAL DE GUARDA: Más de 8 años bajo condiciones apropiadas de guarda.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo rubí profundo.

AROMAS: Desde el primer instante las fragancias a frutos rojos como frutillas y frambuesas silvestres expresan la clásica tipicidad de esta noble variedad. Con sutileza las notas a vainilla y especias se entrelazan con una mineralidad tan delicada que crean en conjunto un vino encantador y complejo.

BOCA: En boca despliega intensos sabores frutales y taninos maduros, redondos, integrados a su elegante estructura y mostrando su larga persistencia al final. Con su elegancia distintiva el roble francés enmarca la expresividad de este vino.

GASTRONOMÍA

Se recomienda beber este vino a una temperatura entre los 14° y 15°C. Acompaña a la perfección pescados grasos, pasta, cremas y quesos maduros.

VIÑA VENTISQUERO

Safra 2013. Cantu Day Curitiba, 25/05/2017.