



**CASAS PATRONALES**



**RESERVA PRIVADA**

**PINOT NOIR**

Valle de Leyda, suelos de textura arcillosa que otorgan un suave carácter mineral. Topografía de lomajes pronunciados con diferentes exposiciones al sol otorga a las uvas distintos niveles de madurez. La influencia costera fría, permite tener maduraciones lentas y uvas con gran potencial aromático.

Color rojo brillante. Un vino expresivo y fresco dominado por frutos rojos frescos, frambuesas y guindas. Los que se aprecian fácilmente en nariz. En el paladar es un vino jugoso y liviano, de taninos amigables con notas florales, frutos rojos y trazos de especias. Un vino elegante de Final suave y fresco.



**FICHA TÉCNICA**

- Composición Varietal: 100% Pinot Noir.
- Área Geográfica: Valle de Leyda.

**Vinificación:**

Las uvas, se cosecharon y seleccionaron manualmente macerándose en frío por doce horas. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable a 26°C con levaduras seleccionadas. La fermentación maloláctica se llevó a cabo parcialmente en barricas francesas haciéndose una guarda total de 8 meses en barricas.

**Comentarios del Enólogo:**

Color rojo brillante. Un vino expresivo y fresco dominado por frutos rojos frescos, frambuesas y guindas. Los que se aprecian fácilmente en nariz. En el paladar es un vino jugoso y liviano, de taninos amigables con notas florales, frutos rojos y trazos de especias. Un vino elegante de Final suave y fresco.

**Maridaje:**

Ideal acompañar con sushi, platos vegetarianos y pescados no grasos. Servir entre 14°C - 16°C.

- Potencial de Guarda: 5 a 6 años.



*Safrá 2012. Almoço em 28/01/2018. Batizado.*