

Pinot Noir "Edición Aniversario"

25
ANNIVERSARY

"Muestra aromas a rosas, frambuesas y frutillas. En la boca, toques a especias dulces y regaliz, con una acidez justa para mantener el vino vivo. Taninos de grano fino aseguran un potencial de guarda por varios años. De final largo y grato, con una sensación de dulzor."



14.0%

ALCOHOL
TOTAL

3.62

PH
TOTAL

5.5 G/L

ACIDEZ
TOTAL

2.0 G/L

AZÚCAR
RESIDUAL

0.42 G/L

ACIDEZ
VOLÁTIL

VIÑEDO

Para este Pinot Noir Edición Limitada, toda la fruta provino de nuestro campo. Una mitad, específicamente de viñedos jóvenes de origen francés, y la otra, de viñedos más antiguos de procedencia desconocida que produjo bayas diminutas de piel más gruesa. Ambos viñedos están plantados en bloques en laderas de arcilla roja rica en hierro con granito descompuesto.

COSECHA

Después de repetidas heladas durante la primavera, los rendimientos alcanzaron un promedio de tan solo 3 toneladas por hectárea (1.3 t / acre). Luego de un verano cálido y seco, la fruta maduró rápidamente, adelantándose la cosecha para el 28 de febrero.

VINIFICACIÓN

A su llegada a la bodega todas las uvas fueron despalilladas y molidas en tanques abiertos. Luego, el mosto maceró en frío durante 2-3 días, antes de que la fermentación comenzara espontáneamente, con temperaturas máximas de 28 ° C / 81°F. Durante la fermentación, dos veces al día se realizó pisoneo manual a las cubas para extraer la cantidad ideal de tanino y color. Tras finalizar la fermentación, el vino fue trasvasado (después de un tiempo de maceración total de 14 días) a barricas de roble francés. El vino fue envejecido durante un año en estas barricas antes de ser mezclado y embotellado con una filtración mínima. Se elaboraron 2160 botellas.

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE
CHILEAN PREMIUM WINES