

# Rosé 2019 Pinot Noir

*“De color tela de cebolla pálido con un matiz anaranjado, exhibe clásicos aromas a frambuesas y grosellas, acompañados de delicadas notas a rosas y cedro. En el paladar, es un vino elegante, de sabores muy frescos a fruta roja, de buen peso y mineralidad que lleva a un muy agradable final”.*



<b>12.3%</b>	<b>3.18</b>	<b>7.95 GL</b>	<b>2.2 GL</b>	<b>0.4 GL</b>
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTI L

## VIÑEDO

Una selección de jóvenes vides de Pinot Noir (clones 777 y Valdivieso) plantadas en 2006 en el sector más frío de nuestro viñedo en el Valle de Casablanca. Para esta vendimia, los rendimientos alcanzaron un promedio de 6.5 toneladas por hectárea.

## COSECHA

La temporada fue cálida, seca y corta, y la fruta fue cosechada el 5 de marzo de 2019.

## VINIFICACIÓN

En bodega las uvas fueron primero despalilladas y luego molidas suavemente en una prensa neumática. El jugo resultante fue dejado a una temperatura de hasta 10°C por una noche, antes de ser transferido a barricas francesas usadas, que antes sirvieron para el envejecimiento de otros tintos.

Las temperaturas durante la fermentación en barricas alcanzaron un máximo de 18°C y al finalizar, el vino fue dejado por dos semanas en sus lías, antes de ser sulfitado y trasladado a estanques de acero inoxidable. En ellos, el vino fue estabilizado por frío, filtrado y preparado para embotellarse en junio. Producción: 1300 cajas.