

# Rosé 2020

## Pinot Noir

*“Color rosado pálido reminiscente de piel de cebolla. Delicadamente frutal con notas a fresa, sandía y piedras mojadas. Extremadamente seco, de cuerpo amplio y acidez refrescante”.*



13.0%

ALCOHOL  
TOTAL

7.7 GL

ACIDEZ  
TOTAL

2.9 GL

AZÚCAR  
RESIDUAL



### ORIGEN

Viñedo único, Casas del Bosque, Casablanca.

### TERROIR/SUELO

Suelos graníticos rojos ricos en hierro. El viñedo se encuentra a 18 km del océano Pacífico, con una altitud de 250 m.

### CONDICIONES CLIMÁTICAS Y DEL VIÑEDO

Viñedo ubicado en la parte más fría y occidental del valle de Casablanca, plantado en laderas orientadas desde el noreste hacia el noroeste. Las parras fueron plantadas entre 2006 y 2008 (selección masal y clone 777), y equipadas con riego por goteo. Los rendimientos son de 5 toneladas por hectárea (2.2 toneladas por acre) en promedio.

Frecuentes neblinas matinales, días cálidos y noches frías. Las temperaturas promedio en verano son 18,9 °C y en invierno 10,7 °C. La oscilación diurna en Marzo es de 13,1°C. El agua caída anual promedia los 380mm, concentrándose entre Mayo y Septiembre.

### VINIFICACIÓN

La fruta es cosechada a mano y los racimos completos son prensados directamente. Los jugos resultantes son dejados a descansar durante la noche, trasegados e inoculados. Una vez que comienza la fermentación, el mosto es transferido a barricas usadas de roble francés para finalizarla en barrica. El vino luego es sulfurado y trasegado de vuelta a tanques, donde se mantiene en sus lías hasta que está listo para ser filtrado y embotellado. Se produjeron 1.650 cajas.

VIÑA  
**CASAS DEL BOSQUE**  
CHILEAN PREMIUM WINES