

Gran Reserva

TERRANOBLE

PINOT NOIR 2019

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Casablanca, sector las Dichas

SUELO: Suelos graníticos que después de un largo proceso de descomposición se transforman en arcillas coloradas pobres en materia orgánica. Los cuarteles plantados con Pinot Noir poseen diferentes porcentajes de arcilla, dependiendo de la parcela y profundidad media. Cuarteles plantados en laderas.

CLIMA: Mediterráneo frío sub húmedo, existe predominio de brisa marina o niebla en periodo de maduración en la mañana lo que favorece los aromas frutales. Nuestro viñedo está ubicado en el sector más frío de Casablanca.

VITICULTURA: Los clones usados para esta mezcla fueron 777 y selección Romanee Contí (racimos compactos y pequeños). Rendimientos de 7 t/ha.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: manual, entre el 21 de febrero y el 7 de marzo. Proveniente del sector más frío de Casablanca, las uvas son cosechadas a mano muy temprano en la mañana para aprovechar la niebla y mantener la fruta a baja temperatura. Selección manual de racimos y granos, despallado, maceración pre fermentativa y carbónica durante 8 días en frío. Fermentación a 22–24°C en pequeños lotes y cubas abiertas, con muy suave pisoneo manual 3 veces al día. Se trabaja entre 20 a 50% de racimo entero en la fermentación.

GUARDA: 8 meses en fudres sin tostar y barricas viejas de 300 lt.

GUARDA EN BOTELLA: 12 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA:

Color: rojo rubí brillante.

Aromas: muy fresco y mineral, con notas de frutas frescas rojas y vibrantes, guinda ácida y murta. Muestra toda la tipicidad del Pinot Noir en sus notas herbáceas y de sotobosque.

Boca: refrescante, frutal y tensión, donde destaca un perfecto balance entre su acidez y taninos. Es un vino con muchas capas aromáticas y texturas en boca.

MARIDAJE: Comida China, platos picantes o muy condimentados, pescados, aves de caza (pato), pastas con crema.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 13° y 14°C.

POTENCIAL DE GUARDA: 4 a 5 años en condiciones óptimas.



|ALC: 13.2° |PH: 3,57 |ACIDEZ TOTAL: 5,62 g/L |AZÚCAR RESIDUAL: 2,27 g/L

www.terranoble.cl

CHILE