

VALDIVIESO

SINGLE VALLEY LOT PINOT NOIR 2012

Denominación

D.O Valle de Casablanca

Variedad

Pinot Noir 100%

Origen

Uno de los viñedos se ubica en el límite norte de valle de Casablanca, donde las neblinas matinales tienden a desaparecer temprano. Esta zona es más cálida que el área occidental del valle. La fruta obtenida es de notable carácter frutal y suaves sabores. El otro viñedo está situado en el límite occidental del valle de Casablanca. Este sector es más frío debido a su cercanía con el océano y la presencia constante de neblina matinal. La fruta obtenida en estas condiciones es rica en calidad aromática, acidez natural y estructura.

Cosecha

Cosecha a mano. Última semana Marzo y primera semana de Abril.

Vinificación

- Los racimos pasan por una minuciosa selección manual.
- Luego son suavemente despallados.
- La fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable abiertos y se desarrolla por un periodo de 7 a 10 días a una temperatura controlada entre 28° y 30° C.
- Durante la fermentación se lleva a cabo la tradicional práctica de "pigeage" o pisoneo con el objetivo de hacer una completa pero cuidadosa extracción desde las pieles.
- El vino permanece 21 días en maceración post-fermentativa.
- El vino tiene una guarda de 12 en barricas de roble Francés 100%.

Notas de Degustación

Brillante color rojo cereza. Aromas que recuerdan frutos rojos, cassis y guindas negras. Todo perfectamente integrado con elegantes notas provenientes del envejecimiento en barricas. Fresco, animado, redondo y equilibrado. De agradable acidez y largo final.

Recomendación de Guarda

La tapa screw cap mantiene intactas las características del vino. Para disfrutar de su concentración hoy o esperar 4 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

Servicio y Acompañamiento Recomendado

Acompañar con pastas, risottos, carnes rosadas de pato o codorniz y preparaciones a las hierbas frescas como menta, albahaca y orégano. Servir a 16°C.

