

TARAPACA

GRAN RESERVA

EL GRAN RESERVA DE CHILE

Variedad:	Pinot Noir.
Composición Varietal:	100% Pinot Noir.
Origen:	Valle de Leyda.
Vendimia:	2016.
Rendimiento:	1.5 a 2.0 kgs/planta.
Fecha de Cosecha:	Segunda y tercera semana de Marzo.
Producción:	20.000 botellas.
Crianza:	Barricas francesas usadas.

ANÁLISIS

Alcohol	: 14°
Acidez Total	: 5.4 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual	: 2 g/l
PH	: 3.46

VINIFICACIÓN

Este vino proviene de dos zonas del Valle de Leyda. La cosecha se realizó de forma manual, luego de la selección de los racimos se realiza una maceración pre-fermentativa a 12°C entre 3 y 5 días. La fermentación se realiza en estanques abiertos utilizando pisoneos para obtener una extracción delicada de las uvas de Pinot Noir. Luego de la fermentación alcohólica el vino es enviado a barricas usadas para iniciar la crianza y donde también se lleva a cabo la fermentación maloláctica.



CLIMA

Clima mediterráneo - costero (4 - 8 km Océano Pacífico) marcado por lluvias invernales de 250 mm. Alta luminosidad durante el día y permanentes brisas fresca proveniente del pacífico que posibilita mantener una temperatura máxima (media) en 25°C y en invierno posibilita que no baje de 0°C.

NOTAS DE CATA

Color: Color rojo rubi brillante.

Aroma: Nariz intensa, donde destacan aromas a frutos rojos y especias integradas con notas tostadas y vainilla provenientes de la crianza en barricas.

Sabor : Por el tipo de suelo donde se encuentra el viñedo, se trata de un vino de gran cuerpo (franco-arcilloso) y de longitud favorecido por la mineralidad del suelo granítico. Es un vino equilibrado con taninos redondos y maduros.

MARIDAJE

Se recomienda maridar este vino con risotto de champignon, atún a la plancha o sushi.

