

VERAMONTE



PINOT NOIR | 2017

VIÑEDOS SUSTENTABLES

VALLE DE CASABLANCA

COMPOSICIÓN

100% Pinot Noir

NOTAS DEL ENÓLOGO

Las uvas son cosechadas durante la noche. Un 15% se macera y fermenta en racimo completo, para darle mayor estructura al vino. Las uvas son fermentadas en estanques abiertos con levaduras nativas, preservando los aromas y sabores naturales de los viñedos.

COSECHA 2017

La temporada tuvo un invierno bajo en precipitaciones, con un alza importante de las temperaturas a fines de primavera hasta el verano. La cosecha comenzó a mediados de febrero, alrededor de un mes adelantada en relación con el año anterior. Los bajos rendimientos dieron paso a una notable intensidad aromática y de sabores, entregando vinos de equilibrada acidez y concentración.

VIÑEDOS SUSTENTABLES ENTREGAN
LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS
SUELOS VIVOS.



14°C - 57°F



RISOTTO, PASTAS,
PALTA REINA



ALCOHOL
14°C



8 MESES EN
BARRICAS NEUTRAS



PH
3,5



AZÚCAR RESIDUAL
1,62 G/L



ACIDEZ
4,94 G/L

WWW.VERAMONTE.CL