

VERAMONTE

PINOT NOIR 2016



FRESCO. DELICADO. SEDOSO.

Denominación de origen: Valle Central

Este vino proviene principalmente de nuestro viñedo en Casablanca, complementado por uvas de viñedos de Linares, zona volcánica fría de la precordillera de Los Andes. El clima frío de Casablanca y su cercanía al mar entregan frescura y acidez, mientras que las uvas de Linares proporcionan textura y volumen.

Cosecha: 2016

La vendimia tuvo un desarrollo favorable, con rendimientos dentro de lo esperado. Tuvimos precipitaciones al inicio de la temporada, lo que fue muy beneficioso para la evolución de las vides. Las condiciones climáticas y la extendida amplitud térmica entre día y noche permitieron una lenta madurez de las uvas, manteniendo el frescor y una excelente calidad de fruta. Lo anterior, sumado al cuidadoso manejo de los viñedos dio como resultado notas elegantes y un complejo perfil aromático.

El vino:

Expresivos aromas de frambuesa, cereza y frutillas reflejan las características de nuestros viñedos. Un vino delicado y suave con un paladar sedoso y final redondo y fresco. El continuo equilibrio de acidez y taninos nos entrega un vibrante y complejo 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.

Composición Varietal: 100% Pinot Noir

Alcohol: 14.5%

Guarda: 10 meses en roble francés y neutro

