

Casas del Bosque
Pinot Noir Gran Reserva

2016

Valle de Casablanca

Viñedo:

Toda la fruta es de nuestro propio viñedo, ubicado dentro de las zonas más frías y occidentales del Valle de Casablanca. Provenientes de bloques en laderas con orientación Noreste y Noroeste en una mezcla de arcilla roja con granito. Las parras son clones 115 y 117, plantados entre el 2000 y 2010. Los rendimientos alcanzaron un promedio de 3.5 toneladas por hectárea.

Vinificación:

Luego del arribo a la bodega, las uvas fueron sometidas a una selección de racimos, seguido de un despalillado sin moler y luego una selección individual de uvas antes de ser enviadas por gravedad a pequeños tanques abiertos. Se realizó una maceración en frío a 5°C y luego el mosto fue calentado e inoculado con levaduras seleccionadas y fermentadas durante 5 a 8 días con temperaturas máximas de 32°C. Durante la fermentación, las cubas fueron remontadas a mano dos veces al día para extraer la cantidad ideal de taninos y color. Al finalizar la fermentación, el vino fue traspasado a cubas de roble francés de segundo y tercer uso por un periodo de 10 meses, durante los cuales fue agitado dos veces: en primavera, al completar la fermentación maloláctica, y luego justo antes de realizar la selección de barricas, manteniendo el vino en sus lías finas para una mayor complejidad en boca. El vino fue clarificado y guardado en cubas de acero inoxidable hasta que fue embotellado el 22 y 23 de junio de 2017.

Notas de cata:

De color rojo rubí brillante, en nariz se exhiben aromas a frutas rojas del bosque combinadas con notas de tierra y zarza, un poco de caramelo y especias aportadas por el tiempo que se mantuvo el vino en barricas de roble francés. De cuerpo medio, fresco y equilibrado, taninos elegantes y un final largo y limpio. Preferiblemente sirva a 12 - 14°C.

Análisis del Vino:

Alcohol:	14.2%
pH:	3.66
Acidez Total:	5.18 g/L
Azúcar Residual:	4.58 g/L
Acidez Volátil:	0.54 g/L