PINOT NOIR

MANOS
ANDINAS
· RESERVA ·

D.O. Valle de Casablanca

Casablanca es una de las regiones vitivinícolas más frías de Chile, ubicada a sólo 30 km. del Océano Pacífico en su punto más distante, recibe una fuerte influencia marina a través de las brisas costeras que actúan como fuerzas moderadoras de las condiciones térmicas. El valle ofrece condiciones propicias para una maduración lenta que permite, especialmente, a las variedades blancas y Pinot Noir mantener un sabor e intenso aroma.

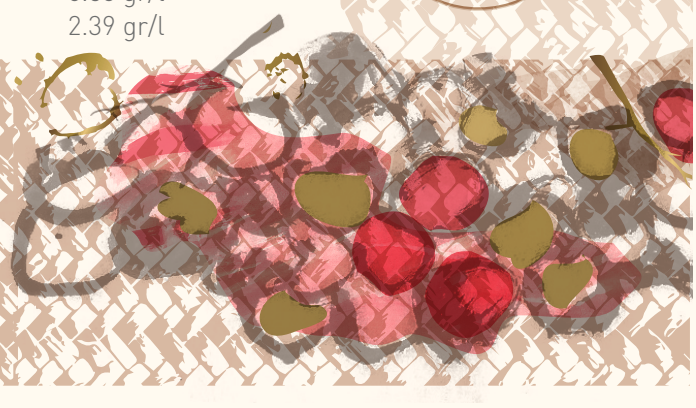
Es en este valle en donde se encuentran las parras de un pequeño productor, que por años se ha dedicado junto a su familia al cultivo de uvas, desde donde proviene este exclusivo Pinot Noir. La privilegiada ubicación de estos viñedos, permiten una madurez de la fruta lenta y equilibrada, las brisas costeras se manifiestan en el vino por su frescura e intensidad aromática.

Para este vino, cada cuartel es cuidadosamente seleccionado. Nuestro objetivo para este vino, fue lograr un Pinot Noir honesto, característico de clima frio costero, con muy poca manipulación , lleno de carácter e identidad y que verdaderamente represente su origen y terroir .

Filosofía & Enología

Nuestra filosofía detrás de la elaboración de este vino es mantener su perfil desde su origen , con el fin de rescatar el carácter de cada componente, representando su terroir y la variedad de la mejor manera posible. Las uvas son cosechadas a mano por trabajadores locales y sus familias; el proceso de elaboración del vino es simple y con una mínima intervención. El vino se fermenta en tanques de acero inoxidable a baja temperatura. Luego, es envejecido en roble francés seleccionado por alrededor de 6 meses. La última etapa es un período de guarda en botella por cerca de 4 meses para el vino se asiente. Todo este proceso nos permite crear un Pinot Noir con gran carácter, muy representativo de la variedad y su origen. La evolución de este vino en la botella logra complejos y elegantes aromas florales y a deliciosas frutas rojas, tales como guindas y las fresas. Puedes guardar este vino durante los próximos 3-5 años.

Información técnica:

Alcohol:	13,5%
PH:	3.53
Acidez Total:	5.42 gr/l
SO2:	29 mg/l
Acidez Volátil:	0.58 gr/l
Azúcar Residual:	2.39 gr/l

trasiego wines
south american selection