

Valle del Biobío

El Valle del Biobío se sitúa a 500 km al sur de Santiago y a 50 km de la costa. Posee un clima moderado mediterráneo con importante influencia costera por su cercanía al mar y una precipitación anual de 1200 mm. La diversidad de sus suelos permite que las uvas maduren lentamente, con lo cual preservan todo el frescor y la intensidad de sus sabores y aromas.

Viñedo

Viñedos situados en los fundos Miraflores y Santa Rosa (Negrete), ambos de lomas fuertes, con influencia directa de frías brisas de la cordillera de los Andes y viento polar. Suelos graníticos, con arcillas rojas y piedras de origen volcánico en degradación.

Cosecha

Entre el 20 y el 30 de marzo.

Vinificación

Uvas 100% despalladas y suavemente molidas.
Maceración en frío por 5 días a una temperatura de 8°C.
Fermentación por 15 a 21 días a 24-26°C en estanques especiales cónicos de 15 toneladas. Remontajes especiales según el origen de la uva.
Maceración post-fermentativa de 5 a 21 días, según degustación.
Fermentación maloláctica 100% en barricas.

Envejecimiento

75% de la mezcla envejece en barricas de roble francés durante 12 meses.

Clarificación y Embotellado

No se clarifica.

Notas de Cata

Color rojo brillante con marcadas notas minerales que se complementan con frutos rojos y negros. Las notas de frambuesas silvestres, pimienta blanca y pastel de especias aportan complejidad y profundidad y conducen a un final largo y complejo. Vino redondo y aterciopelado, con una estructura tánica amable que descansa sobre un fondo de frutos rojos y sabores especiados.

Maridaje

Carnes blancas, pastas y quesos.

Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 16 y 17°C.



GRAN TERROIR PINOT NOIR VALLE DE BIOBÍO

Análisis

Alcohol	:	14,0%
Acidez	:	3,62 g/l
pH	:	3,60
Azúcar residual	:	1,83 g/l