

ARTE NOBLE



PINOT NOIR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0.5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

VIÑEDOS

Año de plantación: 2005
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Densidad: 3.330 plantas/hectárea
Rendimiento: 12 ton/hectárea
Cosecha : Cosecha manual con doble selección en el viñedo durante la segunda quincena de mayo.
Suelo: Suelo profundo de textura franco arcillosa, con presencia de granito coluvial procedente de las laderas cercanas.

VINIFICACIÓN

Maceración: 12-14 días.
Extracción: Remontaje tradicional.
Fermentación: Se inicia con levadura seca activa (Bayanus) a temperaturas que fluctúan entre 18°C y 20°C.
Guarda: El vino se mantiene con sus borras en contacto con roble francés por 6 meses.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color rojo cereza brillante.
Nariz: Nariz expresiva con notas a frambuesa, frutilla y a madera especiada.
En boca: Paladar jugoso y textura aterciopelada gracias a taninos suaves y amables que otorgan un grato final.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Carpaccio de vacuno con alcaparras.