



# PUERTO VIEJO WINES

RESERVA

PINOT NOIR 2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle del Maule
ALCOHOL	13,5° GL
ACIDEZ TOTAL	4,5 ± 0,3 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

## CLIMA

Clima templado moderadamente cálido, con régimen mediterráneo de lluvias. Días de verano moderadamente cálidos influenciados por la Cordillera de la Costa, con gran diferencial térmico entre el día y la noche. La fresca brisa costera que los viñedos reciben durante la tarde ayuda a mantener temperaturas moderadamente cálidas en verano. La precipitación anual promedia 600 milímetros, con lluvias que se concentran principalmente en los meses de invierno.

## VIÑEDO

**Año de plantación:** 2005

**Densidad:** 3.330 plantas/hectárea

**Sistema de conducción:** Espaldera vertical

**Rendimiento:** 12 ton/hectárea

**Cosecha :** Manual con doble selección en el viñedo, durante la segunda quincena de Marzo.

**Suelo:** Suelos aluviales superficiales de textura franco arenosa: subsuelo rocoso compuesto de rocas redondeadas dentro de una matriz arenosa.

## VINIFICACIÓN

**Maceración:** 14-16 días.

**Fermentación:** Se inicia con levadura actica seca (Bayanus), desarrollándose a temperaturas que fluctúan entre los 18°C y 20°C, realizando remontaje tradicional.

**Guarda:** El vino se mantuvo sobre sus borras por 6 meses, en contacto con roble francés.

## NOTAS DE CATA

**Aspecto:** De color rojo brillante con reflejos granate.

**Nariz:** Expresiva nariz con notas a frutilla, clavo de olor, especias y cedro.

**Boca:** Jugoso paladar con especias dulces, frutas rojas y notas ahumadas en el final.

## MARIDAJE

Lomo de cerdo con salsa de vino.