

CHONO®

Single Vineyard

PINOT NOIR 2022

VALLE DE CASABLANCA

NOTAS DE CATA

Color rojo ligero, con tintes rubí. En nariz presenta intensas notas a fruta fresca, como guindas ácidas y frambuesas, muy bien integradas con suaves notas a tostado y especias. En boca se muestra refrescante, de mucho sabor, taninos integrados y con un final jugoso.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

En resumen, la temporada se caracterizó por la sanidad de las uvas, en la cual no se generaron eventos meteorológicos que afectaran la calidad de los vinos resultantes. Ha sido una temporada marcada por la escasez hídrica. La cosecha se realizó en el mes de marzo y los rendimientos se ajustaron a lo esperado, sin inconvenientes.

Cosecha Nocturna. Maceración prefermentativa por 4 días y post fermentativa. Fermentación por 10 días entre 24°C y 26°C. Remontajes, según degustación, 21 días en contacto con las pieles. Posteriormente, 6 meses de contacto con Roble.

MARIDAJE

Aves de caza y corral, pescados de carne firme a la parrilla, guisos, risotto de verduras, pastas con pesto.

INFORMACION TÉCNICA

Composición: 100% Pinot Noir

Alcohol (%vol.): 13,5°

pH: 3,6

Azúcar Residual (g/l): 2,3

Acidez Total (g/l): 5,0

Guarda: 6 meses en contacto con roble.



Consumir solo mayores de 18 años. El exceso de alcohol puede ser perjudicial. No apto para embarazadas