

ESTATE SELECTION

ARESTI
PASION FAMILIAR

PINOT NOIR VALLE DE CURICÓ

DE NUESTROS PROPIOS
VIÑEDOS EN EL CORAZÓN DEL
VALLE DE CURICÓ, NACEN
ESTOS VINOS QUE A TRAVÉS DE
SU FRESCURA, EXPRESIVIDAD Y
JUVENTUD REFLEJAN CON
HONESTIDAD SU ORIGEN Y EL
SELLO DE VIÑA ARESTI.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

DENOMINACIÓN : Valle de Curicó
CEPA : 100% Pinot Noir
ALCOHOL : 13%



ORIGEN:

Este Pinot Noir está hecho de uvas cultivadas en nuestros propios viñedos en el valle de Curicó. Las uvas fueron cosechadas en abril, después de una larga temporada de maduración. El manejo del viñedo estuvo orientado a lograr una fruta completamente madura con alta concentración y tipicidad

VINIFICACIÓN:

Las uvas se limpiaron de las hojas, se trituraron suavemente y se sometieron a una maceración previa a la fermentación durante 5 días a 10 °C. Luego la fermentación alcohólica se realizó en tanques abiertos. Durante este período, los movimientos de la tapa y los bombeos se hicieron manualmente. La fermentación maloláctica se realizó en barricas de roble francés (30% de primer uso / 70% de segundo y tercer uso), donde el vino se mantuvo durante 10 meses antes del embotellado.

NOTA DE CATA:

Este Pinot Noir presenta agradables aromas a fresa, cereza y especias cálidas. Muy sabroso en boca con delicadas notas de frutos rojos, buena concentración y un agradable final.

MARIDAJE:

El complemento perfecto para jamón ahumado y salmón a la plancha. Pruébalo también con quesos blancos, ensaladas o sushi.