

ESTATE SELECTION

PINOT NOIR - VALLE DE CURICÓ

ARESTI
PASION FAMILIAR

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

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.

NOTAS 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.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

DENOMINACIÓN: Valle de Curicó

CEPAS: Pinot Noir 100%

ALCOHOL: 13%

