

*Gran Reserva*

# TERRANOBLE

## PINOT NOIR 2017

**COMPOSICIÓN:** 100% Pinot Noir

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle de Casablanca, viñedo El Algarrobo

**SUELO:** Suelos graníticos que después de un largo proceso de descomposición se transforman en arcillas coloradas pobres en materia orgánica. Los cuarteles plantados con Pinot Noir poseen diferentes porcentajes de arcilla dependiendo de la parcela y profundidad media. Cuarteles plantados en laderas.

**CLIMA:** Mediterráneo frío sub húmedo, con predominio de brisa marina o niebla matinal durante el periodo de maduración, favoreciendo los aromas frutales.

**VITICULTURA:** Los clones usados para esta mezcla fueron 777 y Guillaume. Rendimientos de 8-9 ton/ha.

**COSECHA Y VINIFICACIÓN:** Manual durante la última semana de Febrero y primera semana de Marzo. Provenientes del sector más frío de Casablanca, las uvas son cosechadas a mano muy temprano en la mañana para aprovechar la niebla y mantener la fruta a baja temperatura. Selección manual de racimos y granos, despallado, maceración pre fermentativa y carbónica durante 5 días en frío. Fermentación a 22-24°C en pequeños lotes y barricas abiertas de 300 kilos, con muy suave pisoneo manual 3 veces al día. Se trabaja entre 0 a 40% de racimo entero en la fermentación.

**GUARDA:** 8 meses en huevos de concreto, fudres sin tostar y barricas viejas de 300 lt.

**GUARDA EN BOTELLA:** 3 a 4 meses antes de comercialización.

**NOTAS DE CATA:** De color rojo rubí brillante presenta un aroma intenso, fresco y mineral con notas de frutos rojos, guinda ácida y frutilla. Muestra toda la tipicidad del Pinot Noir en sus notas herbáceas y terrosas. La boca es delicada, frutal y fresca con una acidez vibrante e intensa en perfecto balance con los taninos.

**MARIDAJE:** Platos picantes o muy condimentados como comida China, pescados, aves de caza (pato), pastas cremosas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** Idealmente entre 13° y 14°C

**POTENCIAL DE GUARDA:** 4 a 5 años en condiciones óptimas.



| ALC: 13.0° | PH: 3,6 | ACIDEZ TOTAL: 5,29 g/L | AZÚCAR RESIDUAL: 2,42 g/L

www.terranoble.cl

**CHILE**