



Pinot Noir

EXPRESIÓN RESERVE 2024



VITICULTURA

Composición varietal: 100% Pinot Noir
 Denominación de Origen: Valle de Casablanca, Chile
 Sistema de conducción: Espaldera vertical
 Poda: Guyot doble
 Sistema de riego: Goteo, con aguas de napa subterránea
 Tipo de suelo: Los suelos son profundos y de textura media a gruesa

VINIFICACIÓN

El diseño gravitacional de la bodega proporciona un enfoque menos intervencionista para la elaboración del vino y requiere menos electricidad. La planta superior está destinada a selección y despalillado, la planta inferior a fermentación y almacenamiento en tanques de acero inoxidable. Las uvas, el jugo o el vino fluyen de un piso al siguiente por gravedad.

Fecha de cosecha: 9 y 10 de marzo de 2023
 Tipo de vendimia: Manual
 Selección de racimos: En viñedo y en bodega antes de despalillado
 Fermentación en tanques de acero inoxidable por 15 días
 Temperatura de fermentación: 25° a 28°C
 Fermentación Maloláctica: 100%

GUARDA

90% en tanque de acero inoxidable
 10% barricas de encina francesa de 2° uso



EMBOTELLADO

Fecha de embotellado: 6 y 7 de junio de 2024
 Tapón: Diam 5
 Producción: 15.127 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 13,0 %Vol
 Azúcar residual: 3,55 g/L
 Acidez total (AT): 5,96 g/L
 pH: 3,41