

## LOS CLOP

PINOT NOIR 2017

### NOTAS TÉCNICAS

#### Cosecha

Composición varietal: 100 % Pinot Noir  
Apelación: 100 % Los Álamos, Maipú.

#### Viñedo

**Edad** Cultivado en 1990

**Altura** 700 msnm

**Tipo de Suelo** Franco arenoso con subsuelo de canto rodado.

**Clima** Promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año

**Conducción** Espaldero alto.

**Irrigación** por goteo

**Rendimiento** 80 qq/hectárea

### VINIFICACIÓN

Cosecha manual en bines de 300 Kg. En bodega se seleccionan racimos y granos. Experimenta una maceración carbónica a temperatura controlada y luego una fermentación tradicional a una temperatura de 22-24 °C. Experimenta un fermentación maloláctica parcial, según degustación.

### NOTA DE CATA

Este vino presenta un color rojo con tonos rubí. Su nariz es muy expresivo y elegante, donde se distinguen frutos rojos frescos y notas a frutilla. En boca es suave, de taninos amables y final de boca prolongado.

### DATOS TÉCNICOS

**Alcohol** 13,5%

**Azúcar** 2,89 g/L

**Acidez Total** 6,08 g/L

**pH** 3,40 g/L

#### Maridaje

Carnes a la parrilla, Pastas con salsa roja, Carnes rojas

**Temperatura de servicio** 16 – 18 °C

**Potencial de guarda** 2 años.

