

LOS CLOP

PINOT NOIR 2018

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 14,1 %

Azúcar 3,26 g/L

Acidez Total 6,19 g/L

pH 3,30

Maridaje Carnes a la parrilla, pastas con salsa roja, carnes rojas

Temperatura de servicio 16 - 18 °C

Potencial de guarda 2 años

Producción anual 30 000 botellas

