

## FICHA TÉCNICA

Casas del Bosque

# Reserva Pinot Noir



TIPO: Vinho Tinto

VARIETADE: Pinot Noir 100,0%

SAFRA: 2018

TERROIR: Vale de Casablanca

PAÍS: Chile 

ÁLCOOL: 14%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Para aqueles que apreciam com todos os seus sentidos, vinhos onde a fruta se apresenta de forma viva e abundante, atraindo toda a atenção. Um verdadeiro reflexo da variedade, que de maneira implícita, evoca as suas origens. Apresenta um estilo fresco, mas sempre elegante. Cód. EAN: 7809531600788 | Cód. DUN: 17809531600785

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Coloração vermelho grená, com boa transparência.

**OLFATO:** No aroma este Pinot Noir revela vibrantes notas de morango, cereja e amora envoltas por um delicado toque de especiarias, especialmente canela.

**PALADAR:** No paladar, mantém a expressão frutada do aroma somada à nuances de folhas de louro e um ligeiro toque defumado de bacon. Um vinho de incrível equilíbrio, sustentado por uma fresca acidez e por taninos suaves e macios.

**HARMONIZAÇÃO:** Carpaccio, Massas com molhos leves e Carnes de aves

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Colheita manual e seletiva;- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Fermentação alcoólica durante 14 dias com temperatura máxima de 32°C com remontagens constantes - 9 dias de maceração;- Descuba;- Maturação em barricas de carvalho francês por 9 meses;- Envase com filtragem mínima;- Rotulagem.

### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14% Acidez Total: 5,40 g/l de ácido tartárico Acidez Volátil: 0,63g/l de ácido acético pH: 3,70 Açúcares totais em glicose: 3,20 g/l