



VIÑA
CHOCALÁN
VINEDOS FAMILIARES

VITRUM PINOT NOIR 2016

D.O. VALLE DE SAN ANTONIO

◉ INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN

100% Pinot Noir

ALCOHOL

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄)

3,55 g/l

pH

3,42

AZÚCAR RESIDUAL

2,7 g/l

◉ VIÑEDOS

UBICACIÓN

Sector Malvilla, Valle de San Antonio. A 5 km del mar.

SUELO

Suelos que presentan en superficie una textura arcillo-limosa, y en profundidad de forma heterogénea estratas de suelo calcáreo producto de la acumulación de fósiles marinos (formación llamada Coquina).

CLIMA

Clima costero frío, con neblinas matinales, garúa y vientos costeros. Temperaturas máximas promedio de 21°C y mínimas de 12°C

◉ VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha manual durante la última semana de Marzo.

Estricta selección en la mesa de clasificación manual y por medio de vibración.

FERMENTACIÓN

Maceración pre fermentativa en frío a 6°C. durante 14 días.

Posteriormente, el jugo es inoculado con levaduras seleccionadas y fermentadas en tanques abiertos a 24°C-25°C, con pigeage.

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

GUARDA

100% en barricas francesas de segundo a cargo uso durante 10 meses.

◉ COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color rojo brillante e intenso, con este clima fresco, el pinot noir expresa notas de fresas, guindas, especias florales y dulces, complicadas por delicados matices ahumados y terrosos. Al paladar ofrece mucha fruta y la textura dominada por frescura joven.

Pinot de cuerpo entero, con textura y peso con taninos suaves y refinados balanceados por una acidez persistente y fresca.

Sugerencias: Servir a 57 ° F (14 ° C). Excelente para complementar para los pescados aceitosos, Salmón, atún, cualquier carne blanca, risottos y ensaladas

