

# LOMAS DEL VALLE®

P I N O T N O I R

2 0 1 2

100% Pinot Noir (Clone 115 and 777)  
Average Yield / *Rendimiento promedio*: 8 tons/ha

## HARVEST - COSECHA

From March 20<sup>th</sup> to 28<sup>th</sup>.

Initial bunch selection in the vineyard and then on sorting table. The grapes were destemmed and gently crushed.

*Del 20 al 28 de Marzo. Cosecha a mano durante las horas las más frías del día. Provenientes de un cuartel previamente seleccionado, las uvas pasan por una nueva selección estricta antes de ingresar en la bodega.*

## WINEMAKING - FERMENTACIÓN

All grapes underwent a cold soak for 5 days at 10°C with 1 punch down per day to keep the cap wet. 60% of the grapes fermented in stainless steel tank with floating lid (carbonic maceration). The must was heated to 18°C and inoculated with burgundy yeast. Then, the wine was fermented in open tanks at 24-28°C, with punch downs 3 times a day. Post fermentation run 5 days with punched down once a day.

*Las uvas se sometieron a una maceración en frío durante 5 días a 10 °C con un remontaje al día para mantener la tapa mojada. 60% de la uva fermentó en bayas enteras en tanques de acero inoxidable con tapa flotante (maceración carbónica). El mosto se inocula con levadura de Borgoña, y el vino se fermenta en tanques abiertos en 24-28 °C, con pisoneos tres veces al día. En post-fermentación, se realiza 1 pisoneo al día durante 5 días.*

## CHEMICAL ANALYSIS - ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol: 14,5% vol      Ph: 3.47  
Total Acidity - *Acidez Tot.*: 3,79 g/L      Volatile Acidity - *Acidez Vol.*: 0,54 g/L  
Residual Sugar - *Azucares res.*: 1,79 g/L

## TASTING NOTES - NOTAS DE CATA

Deep and intense ruby-violet color. Elegant and expressive fruit, with raspberries, blackcurrant and grenadine flavors but also fresh hints in the nose, well integrated and complex.

*Color rubí profundo. En boca, ese elegante Pinot Noir muestra su lado frutal intenso con aromas de frambuesa, cassis y granada, acompañados en nariz con notas frescas.*

*Muy bien equilibrado y complejo.*



[<< Back](#)

[www.lomasdelvalle.cl](http://www.lomasdelvalle.cl)