

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Vino	Pinot Noir Reserva
Marca	San José de Apalta – Single Vineyard
Embotellado por	Agrícola Santa Cristina Ltda.
Región	Valle de Rapel – IV Región - Chile
Viñedos	
Suelo	Suelo franco, pedregoso
Uvas	Pinot Noir 100%.
Alcohol	12.5 % Vol.
Preservantes	None
Colorantes	None
Color	Color rojo suave y ligero
Nariz	En nariz es muy complejo y expresivo, mostrando una gama de berries, en donde sobresale la mora, el cassis y grosella, todo matizado con toques de especiados a canela
Boca	De cuerpo medio a alto, es elegante y fino, con taninos maduros y firmes, de buena estructura y final aterciopelado.
Comida	Al ser un vino mas fino, va muy bien con pastas y carnes blancas.



Método:

Se seleccionan las mejores uvas, las cuales comienzan el proceso de vinificación bajo un proceso de vinificación tradicional, delicado y preciso: Las uvas alcanzan la madurez precisa antes de ser cuidadosamente cosechadas, luego son inmediatamente separadas del racimo para evitar deterioro u oxidaciones indeseadas. Después de esto las bayas son depositadas en estanques de acero inoxidable en los cuales comenzará la fermentación.

Fermentación:

La fermentación comienza con la inoculación de levaduras seleccionadas, además se controla la temperatura entre 24 y 30° C, por un cierto periodo de tiempo, hasta que todo el azúcar es fermentado, transformándose en alcohol.

Envejecimiento:

Una vez terminada la fermentación, el 70% del vino se va a barricas de roble francés de 225 lts, donde ocurre la fermentación maloláctica, el otro 30 % permanece en estanques de acero inoxidable, para conservar la fruta. Después de 12 meses se realiza la mezcla, y luego se embotella, se guarda por un periodo de 6 meses para asegurar que el producto este en perfectas condiciones para su consumo.