



ESTATE *Series*

**PINOT NOIR**

2014



#### VIÑEDOS

**D.O.:** Valle del Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Series Pinot Noir fueron rigurosamente seleccionadas de viñedos propios en el Valle del Aconcagua. El clima mediterráneo en esta zona presenta días de verano moderadamente cálidos con frescas brisas vespertinas. La elevada oscilación térmica entre las temperaturas diurnas y nocturnas durante las semanas previas a la cosecha gatilla altas concentraciones de polifenoles, lo que intensifica el color de los vinos.

#### NOTAS DE VENDIMIA

La cosecha 2014 produjo fruta de gran calidad debido a los bajos rendimientos y a la condición seca de crecimiento que se vivió en los meses de primavera y verano. Las grandes amplitudes térmicas entre el día y la noche permitieron que la madurez de las uvas se retrasara, lo que hizo posible que ellas conservaran sus vívidos colores, frescor, aromas y una elegante acidez.

#### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas para nuestro Estate Series Pinot Noir 2014 fueron cosechadas, sometidas a una doble selección, despalilladas y molidas, y luego colocadas en estanques abiertos de acero inoxidable. El vino completó un total de 12 a 18 días de maceración de acuerdo a las características específicas de cada lote. El 50% del vino se trasegó después a barricas de roble francés usadas, donde llevó a cabo la fermentación maloláctica y tuvo una guarda de 8 meses.

#### NOTAS DE CATA

El vino presenta aromas de frutos rojos, tales como frutillas, cerezas y ciruelas. Se siente jugoso y fresco en el paladar, pero con una estructura elegante y una brillante acidez.

#### MARIDAJE

Disfrútelo con pollo, platos de pastas livianas, pescado a la parrilla y todo tipo de mariscos.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN:** 100% Pinot Noir

**ALCOHOL:** 13,5%

**PH:** 3.5

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,55 g/l

**ACIDEZ TOTAL:** 6.5 g/l (en ácido tartárico)

**ERRAZURIZ**

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870