



# GRAN RESERVE

PINOT NOIR

2014

## Origen:

Denominación de Origen:	Casablanca valley
Viñedo :	Tapihue
Cuartel / Block :	Las Terrazas 12
Distancia al Pacífico:	30 kilómetros; altura 384 m.s.n.m.
Tipo Suelo:	Suelo granítico, presencia de arcilla roja con granito en descomposición, de baja fertilidad.
Clima:	Mediterráneo, influenciado por el frío dada la cercanía al océano pacífico (corriente de Humboldt).
Exposición :	Nor - poniente
Antigüedad Parras:	6 años

## Composición:

Varietades :	Pinot noir 100%, clones 115 y 777.
--------------	------------------------------------

## Análisis:

Alcohol :	13,5°
Azúcar Residual :	2,9 g/L
Acidez Total :	6 g/L (tartárico)
pH :	3,5

## Crianza y Guarda:

Crianza en Barrica:	12 meses en barricas de roble francés, 15% de barricas nuevas.
Potencial de Guarda:	5 años.

## Comentarios del Enólogo

La uva fue cosechada a mano en gamelas durante las frías mañanas de la segunda semana de Abril, los racimos fueron seleccionados y luego despallados; sin molar las bayas fueron depositadas en pequeños estanques abiertos. Se maceró en frío durante 4-5 días con el objetivo de obtener aromas a fruta proveniente de estos clones que crecen en clima frío. La fermentación fue conducida por levaduras indígenas, y duró 15 días, durante la cual se realizó una mínima extracción, mediante pisoneos manuales, manteniendo la elegancia y el frescor de la variedad. Posteriormente el vino fue trasegado a barricas donde se realizó la fermentación maloláctica en forma espontánea. El vino se crió por 12 meses en barricas. Se embotello posterior a una filtración gruesa.

## Notas de Cata

De color rojo rubí brillante, este Chilcas Pinot noir atrae con intensos aromas a cereza roja, ciruelas, avellanas y hojas de té. En boca el vino se presenta suave y fresco, con una elegante textura, con presencia de sabores a fruta fresca que le dan al vino un suave, largo y afrutado final.

## Reportes de Vendimia

Esta temporada 2013-2014 comenzó con una fría primavera, con heladas históricamente frías (-5 a -7°C), especialmente en las zonas costeras como el valle de Casablanca. Esto trajo como consecuencia una disminución en los rendimientos de fruta en general en la zona, que generó uvas concentradas y muy expresivas. Las bajas temperaturas de la temporada permitieron al Pinot noir mantener sus delicados aromas y una elevada acidez, logrando un vino fresco, afrutado y elegante.



BAJO SIETE