



PUNTÍ FERRER

FINE WINES CHILE

RESERVA PINOT NOIR

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

*Edad del viñedo: 10 años
Sistema conducción: Espaldera
Rendimiento: 10 Toneladas / Ha
Tipo Cosecha: Cosecha manual en la segunda mitad de Marzo.*

VINIFICACIÓN

*Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionada. la fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25-28°C.
Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.
Maceración: Se realiza una maceración postfermentativa de 4 - 5 días.
Guarda: Crianza en barricas de roble francés y americano por 6 meses.*

NOTA DE CATA

*Visual: Color cereza con reflejos rojos.
Nariz: Aromas a berries rojos con un leve toque a vainilla.
Boca: Boca llena, especiada, con un largo final.
Maridaje: Arroces, pastas, carnes blancas, verduras.
T° de servicio: 14°C*

