

■ SIBARIS RESERVA ESPECIAL - PINOT NOIR



ORIGEN

Fundo Santa Ana, Talagante, Valle del Maipo.

VIÑEDOS

Suelos: Son de origen aluvial, texturas medias, francas a franco arenosas y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo subhúmedo. Los inviernos son suaves, los veranos secos y templados y sus noches frescas. Todo lo anterior asegura la producción de uvas sanas, de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 350mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: Las uvas provienen de un terroir especial de nuestros viñedos cuyas cepas tienen 20 años. Una vez recibida la uva en nuestras bodegas, fue despalillada y molida. Luego fue enfriado el mosto para macerarlo en presencia de sus hollejos antes de la fermentación, a una temperatura de a 5⁰ C. por un período de 72 hrs.

Fermentación: Se elevó la temperatura del mosto para inocular este con levaduras seleccionadas y se puso a fermentar a entre 26⁰ y 28⁰ C. por un período de 7 días, realizando "pisonéos" diarios para la extracción de color y cuerpo.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino, obtenido de uvas 100% de la cepa Pinot Noir, procede de nuestros viñedos del Fundo Santa Ana en el Valle del Maipo. Fue elaborado de racimos cosechados en avanzado estado de madurez y posteriormente seleccionados.

Este es un vino elegante de color arcilloso de mediana intensidad, marcada expresión frutal en la nariz y que presenta en la boca suaves taninos y fina madera.

Es un vino ideal para acompañar carnes, aves de caza y quesos suaves.

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl