

■ UNDURRAGA VARIETAL - PINOT NOIR



ORIGEN
Valle Central.

VIÑEDOS
Suelos: Son de origen aluvial, textura fina, francos y bien drenados. Los terrenos son planos, de profundidad media y moderada fertilidad.

Clima: El clima es mediterráneo húmedo, con inviernos moderadamente lluviosos,

veranos secos y medianamente calurosos, con noches frescas, todo lo cual asegura la producción de uvas sanas de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 750 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: La uva se cosechó en bins de 500 kgs. Esta luego se despalilló y molió suave y cuidadosamente.

Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 26⁰ y 28⁰ C. por un período de 6 días. Posteriormente, se mantuvo en maceración por 6 días con el fin de lograr buen cuerpo e intensos aromas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

100% Pinot Noir Varietal del Valle del Maipo, ha sido vinificado con uvas seleccionadas y criado en botella en nuestras bodegas.

De color rojo y tonalidades arcillosas, es un vino de intenso aroma y buen cuerpo. Es un vino elegante, perfecto para acompañar aves de caza, carnes blancas y quesos suaves.

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl