



ANTUCURA
WINE WORLD

SINGLE VINEYARD Pinot Noir



PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 mts. sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año)
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28 C. en vasijas de 100-150 hl.; maceración extendida durante 30-45 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
CRianza	12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso. Luego 8 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	13.70 % Vol.
AZ	1,04 g/l
AC	5.57 g/l
PH	3,90

Nuestro Pinot Noir proviene de una parcela seleccionada en Vista Flores, donde suelo y clima expresan con precisión la variedad. Es un vino delicado, con aromas de fruta roja fresca como cereza y frambuesa, sutiles notas florales y un leve carácter terroso. El manejo del viñedo es de baja intervención para preservar su pureza. Su paso por roble francés aporta complejidad, logrando un vino elegante y equilibrado.

SINGLE VINEYARD
Pinot Noir