



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

PINOT NOIR GRAN RESERVA



VINO	PINOT NOIR GRAN RESERVA 100% PINOT NOIR
AÑADA	2017
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	ALTO CACHAPOAL
ALCOHOL	15,5%
TAMAÑO DE BOTELLA	750 ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCCHIA

ELABORACIÓN

ELABORADO A PARTIR DE NUESTROS MEJORES CUARTELES DE PINOT NOIR, INMERSOS EN EL CAJÓN DEL VALLE CACHAPOAL. COSECHA A MANO EN CAJAS DE 12 KG. LUEGO DE UNA SELECCIÓN DE RACIMOS, Y DESPALILLADO LA UVA VA DIRECTO A UN TANQUE DE ACERO INOXIDABLE SIN NINGUNA INTERACCIÓN CON BOMBAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE 8 A 10 DÍAS A T° DE ENTRE 22°C Y 24 °C Y MACERACIÓN POSTFERMENTATIVA DE 7 DÍAS SOBRE SUS HOLLEJOS, CON REMONTAJES DELICADOS Y SUAVES PISONEOS. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y CRIANZA DURANTE 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 LITROS. EMBOTELLADO POCO INVASIVO Y RESPETUOSO CON EL VINO. GUARDA MÍNIMA EN BOTELLA DE 12 MESES ANTES DE SALIR AL MERCADO

NOTAS DE CATA

COLOR ROJO RUBÍ CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. AROMAS A FRUTAS FRESCAS COMO CEREZA NEGRA, FRAMBUESA, FRUTOS DEL BOSQUE. TIENE DEJO MINERAL CON TOQUES DE GRAFITO Y HIERBAS AROMÁTICAS COMO ENEBRO Y ROMERO. EN LA BOCA ES PINOT NOIR COMPLEJO Y ESTRUCTURADO, PERO BIEN EQUILIBRADO Y MUY ELEGANTE. TIENE TANINOS ATERCIOPELADOS, RICA ACIDEZ QUE DA LA JUGOSIDAD AL VINO, TEXTURA CREMOSA Y ES MUY PERSISTENTE EN EL PALADAR. ES UN PINOT NOIR SERIO, ELEGANTE Y CON ESTILO MINERAL Y MUCHA POTENCIAL DE GUARDA.