



CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

PINOT NOIR VIVENDO



VINO	PINOT NOIR VIVENDO PINOT NOIR: 100%
AÑADA	2017
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	ALTO CACHAPOAL
ALCOHOL	14,5%
TAMAÑO DE BOTELLA	750 ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCCHIA

ELABORACIÓN

ELABORADO A PARTIR DE NUESTRAS PROPIAS UVAS, INMERSAS EN EL CAJÓN DEL ALTO VALLE CACHAPOAL. COSECHA A MANO EN CAJAS DE 12 KG. LUEGO DE UNA SELECCIÓN DE RACIMOS Y DESPALLADO PASA AL TANQUE DE ACERO INOXIDABLE SIN NINGUNA INTERACCIÓN CON BOMBAS. SE REALIZA LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A BAJA TEMPERATURA Y MACERACIÓN POSTFERMENTATIVA DE 7 DÍAS SOBRE SUS HOLLEJOS. LUEGO SE REALIZA LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y CRIANZA DURANTE 16 MESES: 75% EN ACERO INOXIDABLE Y 25% EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. FINALMENTE SE EMBOTELLA CON UN FILTRADO POCO INVASIVO Y REALIZA UNA GUARDA EN BOTELLA DE 12 MESES ANTES DE SALIR AL MERCADO.

NOTAS DE CATA

COLOR ROJO RUBÍ CON REFLEJOS VIOLÁCEOS.

EN LA NARIZ SE ENCUENTRAN AROMAS A FRUTOS FRESCOS COMO CEREZA NEGRA, CIRUELA, FRUTOS DEL BOSQUE CON NOTAS DE MORA, ARÁNDANO, GROSELLA NEGRA. TAMBIEN TIENE UN DEJO HERBAL Y MINERAL.

EN EL PALADAR ES UN VINO LIMPIO, BIEN EQUILIBRADO, CON CUERPO MEDIO, TANINOS REDONDOS Y SUAVES Y CON BUENA ACIDEZ. JUGOSO Y FRUTAL CON EXPRESIÓN DE VARIETAL.

UN PINOT NOIR ELEGANTE, FRESCO Y CON CARACTER MINERAL.