



CALYPTRA

VINEYARDS & WINERY

GRAN PINOT NOIR



VINO

GRAN PINOT NOIR
PINOT NOIR 100%

AÑADA

2021

VIÑA

CALYPTRA

ORIGEN

VALLE CACHAPOAL ANDES

ALCOHOL

14,4%

TAMAÑO DE BOTELLA

750ML.

ENÓLOGO

EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCHIA

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, con estilo mineral y mucho potencial de guarda.