CALYPTRA
VINEYARDS & WINERY

VIVENDO PINOT NOIR



VINO	VIVENDO PINOT NOIR PINOT NOIR 100%
AÑADA	2025
VIÑA	CALYPTRA
ORIGEN	VALLE CACHAPOAL ANDES
ALCOHOL	12,4%
TAMAÑO DE BOTELLA	750ML.
ENÓLOGO	EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCHIA
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 despalillado 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 12 meses en acero inoxidable. 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.