

MOLU PINOT NOIR 2020

Kalfu
Cool Climate Wines



Viñedo

- Variedad** 100% Pinot Noir.
D.O Valle de Casablanca.
Suelo Arcillo-arenoso. Profundidad de 2 mts.
Cosecha La cosecha se realizó desde el 22 de febrero al 28 de Marzo, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron cosechados durante la noche para evitar oxidación y pérdida de calidad.

- Vendimia** Año de altas temperaturas en el mes de Enero lo que hizo acelerar la madurez de las uvas. En los meses de Febrero y Marzo las temperaturas se mantuvieron medias a altas, lo que finalmente adelantó la cosecha respecto de un año normal en alrededor de 10 a 12 días. Sin embargo, los niveles de acidez se mantuvieron altos permitiendo obtener vinos frescos y aromáticos.

Vinificación

- Fermentación** Previo a la fermentación se realizó una maceración en frío por un período entre 6 a 7 días para aumentar el contacto entre jugo y piel. La fermentación se realizó a temperaturas medias manteniendo un control constante de la temperatura entre 22 y 26° C, lo que permitió extraer aromas frutales propios de la variedad.

- Crianza** 15% del vino fue envejecido en roble francés durante 8 meses. El restante 85% se mantuvo en tanques de acero inoxidable durante el mismo tiempo como un componente frutal.

- Datos Técnicos** Alc / Vol: 13.5% GL
PH: 3.45
Acidez: 5.44 g/L (Ac. Tartárico)
Azúcar Residual: 3.17 g/L

- Potencial de Guarda** 5 años en condiciones de guarda apropiadas.

Notas de Cata

- Color** Rojo rubí profundo e intenso con matices violáceos.
Aroma Afrutado y expresivo, muestra notas de cereza roja y frambuesas complementados con toques de vainilla y especie procedentes de la crianza en roble.
Boca Suave y fresca. Aparecen los sabores de berries rojos, vainilla y canela en el retrogusto. Final largo y limpio.

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 14° y 15° C. Ideal para acompañar pastas y carnes blancas.