

# Sepia RESERVA



## PINOT NOIR

Pinot Noir 100%

### Denominación de origen

#### Valle de Casablanca

Suelos graníticos en las planicies y arcillosos en las laderas. Su clima presenta gran influencia del Océano Pacífico, lo que asegura una maduración lenta de sus uvas.

### Información de cosecha y vinificación

La temporada 2014 en Casablanca, presentó temperaturas más frías que un año normal, lo que favoreció la intensidad aromática y de sabores de las uvas. Estas condiciones provocaron una madurez pausada y tranquila de las uvas, obteniéndose vinos muy expresivos y de gran intensidad frutal.

**Cosecha:** primera semana de abril.

**Guarda:** 8 meses en barricas de roble francés.

### Descripción del vino

**Color:** rojo brillante con reflejos rubí.

**Aroma:** frutos rojos y negros frescos, floral, con un ligero toque especiado.

**Sabor:** fresco y elegante, acidez jugosa, textura sedosa y aterciopelada.

**Temperatura de consumo:** 12°C.

**Maridaje:** atún sellado, salmón, carpaccio de avestruz o res y magret de pato.



Directora Enológica: Irene Paiva

### Análisis 2016

**Alcohol:** 12.5%

**pH:** 3.74

**Acidez Total:** 3.01 g/L.

**Azúcar Residual:** 2.94 g/L.