

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 2015

Alcohol: 12.5%

pH: 3.43

Acidez Total: 3.75 g/L.

Azúcar Residual: 2.69 g/L.