



LA JOYA

GRAN RESERVA

En Marchihue, terroir de singulares características, la presencia del viento marino refresca nuestros viñedos, dándoles un carácter único e inigualable. Éste es el origen de esta verdadera Joya, impregnada de nuestra pasión por la excelencia.

Cepa	: Pinot Noir
Año	: 2019
DO	: Casablanca
Viñedo	: Viñedo de 25 años, a 20 kms de la costa. Plantas en espalderas. Riego tecnificado.
Clima	: Mediterráneo frío, influenciado por corriente de Humboldt, con nubosidad matinal y fresca brisa.
Tipo de Suelo	: Mezcla con depósitos aluviales, arcilla y arena en ladera. Suelo profundidad media.
Cosecha	: Cosecha manual a primera hora del día a partir de la segunda semana de marzo.
Fermentación	: Fermentación en acero inoxidable con un 25% de barricas de roble abiertas, con pisoneos manuales y aireación. maloláctica 100% en barrica usada.
Crianza	: Guarda de 6 -8 meses en barricas de 2do y 3er uso.

Alcohol (%) : 14

pH : 3,8

Acidez (g/l) : 3,11

Azúcar (g/l) : 2,62

Notas de Cata : Nuestro Pinot Noir presenta un color rojo rubí brillante y limpio con leves tonos morados. Nariz intensa y frutosa donde predomina la frutilla silvestre y los hongos, en boca es amplio, sedoso y elegante, con marcadas notas de frutas rojas ácidas como guinda o cereza, final elegante y persistente.

Maridaje : La Joya Gran Reserva Pinot Noir puede ir con un pulpo grillado con vegetales, pescados grasos al horno y carnes blancas de caza, quesos de cabra frescos.

Temperatura de Servicio : 12°C

