



ANYYA

Flor de frutales

RESERVA

PINOT NOIR

| | |
|-----------------------|-----------------|
| DENOMINAÇÃO DE ORIGEM | Valle de Curicó |
| GRADUAÇÃO | 13° GL |
| ACIDEZ TOTAL | 5 ± 0.5 g/L |
| AÇÚCAR RESIDUAL | < 4 g/L |

CLIMA

Mediterrâneo, caracterizado pela alta amplitude térmica, em consequência da proximidade com o Oceano Pacífico (a 80 km) e Cordilheira dos Andes (60 km). Diferenciando-se das regiões vizinhas, nossas vinícolas recebem uma grande quantidade de ventos vindo do sul nas noites de verão, que ajudam a controlar a temperatura nesta época do ano. A média anual de precipitação é de aproximadamente 600 mm, com chuvas concentradas ao longo do inverno.

VINHEDOS

Ano de plantação: 2005

Sistema de condução: Espaldeira vertical

Densidade: 3330 plantas/hectáres

Rendimento: 12 ton/hectáres

Colheita: Manual, com dupla seleção das uvas, durante a segunda quinzena de maio.

Solo: Solo profundo de textura franco-argilosa com a presença de granito proveniente da erosão da colina.

VINIFICAÇÃO

Maceração: 12-16 dias, com maceração pré fermentativa por 4 dias a temperaturas inferiores a 10°C.

Extração: Remontagem tradicional

Fermentação: Se inicia com levedura seca ativa (Bayanus), em temperaturas entre 25°C e 28°C.

Guarda: Estágio parcial de 8 meses em barricas de carvalho francês (50%).

NOTAS DE PROVA

Aspecto: Color vermelho cereja brilhante.

Nariz: Nariz expressivo, amadeirado, com notas a framboesa, morango e especiarias.

Na boca: Paladar fresco e succulento, com textura aveludada graças aos taninos macios e suaves que atribuem final de boca agradável.

HARMONIZAÇÃO

Carpaccio bovino com alcaparras, carnes magras, queijo cremoso (camembert e brie).

