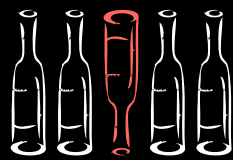


DESPECHADO



VINO HECHO A MANO

CEPAS

100% Pinot Noir

COSECHA

2021

ORIGEN

Valle de Casablanca

UN FEMENINO PINOT NOIR

“Despechado es un desafío personal que busca impregnar mi esencia en este Pinot Noir”.

Este vino no es estructurado, sino que busca expresar su simpleza, delicadeza, rusticidad y honestidad. Nace de uvas que estaban destinadas a mezclarse con el resto, pero su fuerza le permitió brillar por sí mismo. Los racimos se vaciaron completos en huevos de cemento. Se saltó la molienda y al son de la música, de las levaduras salvajes y de una espera paciente, terminó su fermentación sin aspavientos al cuidado de su creadora.

Despechado busca, a través de su satisfacción personal, que lo quieran y vuelvan por más.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Casablanca.

Proviene de un pequeño viñedo de 3 hectáreas. En términos vitivinícolas se trata de un valle de clima frío, con alta influencia costera. Los suelos son muy variados, principalmente graníticos, muy antiguos y pobres.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual en gamelas de 12 kilos a principios de abril. Se puso el 50% de los racimos enteros y el 50% despallado dentro de un huevo de concreto en donde fermentó por 10 días y con levaduras nativas. Ecurrido y prensado para dar paso a la fermentación maloláctica.

Embotellado sin filtrar.

GUARDA

Huevos de cemento y barricas francesas usadas.

NOTA DE CATA

Color: rojo guinda, algo opaco debido a que no es filtrado.

Aroma: berries rojos, principalmente frutillas, con notas minerales.

Sabor: cuerpo ligero, jugoso, con sabores finos y envolventes.

T° de servicio: 12 °C.

Maridaje: pescados suaves, pastas y carnes blancas.

Potencial de guarda: 4 años.



<input type="checkbox"/> D.O.: Valle de Casablanca	<input type="checkbox"/> 2021 COSECHA
CEPAS: 100% Pinot Noir	
ANÁLISIS	
Alcohol:	14%
pH:	3.58
Acidez Total:	3.19 g/L
Azúcar Residual:	2.40 g/L

