



LA JUNTA

D.O. CURICÓ • CHILE

PINOT NOIR
AMIGO PERRO
2023

D.O. Valle del Maule
PH: 3,55
Acidez: 5,21 gr/lit
Alcohol: 12,5°
Azúcar residual: 3,35 gr/lit
Rendimiento: 14 tons.



Color rojo rubí pálido, típico de la variedad. En nariz con gran expresión frutal con notas de cerezas, guindas y ciruelas. Delicado en boca, juvenil y de buena acidez. Vino balanceado, expresivo y de buen frescor.

VALLE DEL MAULE

Situado a 35° de latitud sur, se extiende desde el piedemonte de la Cordillera de los Andes hasta la costa del pacífico. Se trata de un valle de origen aluvial con suelos de textura franca y sectores franco arcillosos más profundos hacia la costa. Posee un clima mediterráneo semi árido con una estación seca prolongada y precipitaciones que superan los 700 mm al año. La excelente amplitud térmica día - noche que supera los 18° C lo transforma en un valle de privilegiadas condiciones. Es importante destacar que el tradicional cultivo de la vid ha generado en la región una cultura elevada y con todas estas condiciones sumadas, se logran vinos frutales con un definido carácter varietal.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan desde fines de marzo a principios de abril, durante la mañana cuidando de preservar su fresco carácter. Las uvas son descobajadas y depositadas en una cuba, enfriados a 10°C para hacer una maceración pre fermentativa de 2 días. Luego se inicia la fermentación a temperaturas de 25° a 28°C durante 12 a 15 días. Finalmente se separan solidos del vino y este pasa a estabilización para su posterior envasado.

MARIDAJE



Carnes
blancas



Pastas



Pescados

TEMPERATURA SUGERIDA

10 a 12° C

POTENCIAL DE GUARDA

2 Años.



Bottles of La Junta use 40% of recycled glass and recycled cardboard boxes for packaging

LAJUNTAWINES.COM