

AMIGO PERRO



LA JUNTA
D.O. CURICÓ • CHILE

PINOT NOIR • 2023

Valle del Maule
PH: 3.55
Acidez: 5.21 gr/lit

Alcohol: 12.5°
Azúcar residual: 3.35 gr/lit

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.

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 25o a 28oC durante 12 a 15 días. Finalmente se separan solidos del vino y este pasa a estabilización para su posterior envasado.

MARIDAJE



Pastas



Congrio



Carnes
blancas

TEMPERATURA DE SERVICIO

10 a 12°C (50°-54°F)

