

# Terra Pura

## PINOT NOIR 2017 SINGLE VINEYARD

Variedad: Pinot Noir  
Cosecha: 2017  
Tamaño Botella: 750 ml  
Región: Valle de Casablanca  
País: Chile  
Alcohol: 13,5°  
Acidez Total: 5 g/l  
Azúcar Residual: 3,5 gr/l  
pH: 3,55

### Vinificación

Las uvas de este Single Vineyard provienen de un viñedo ubicado en el Valle de Casablanca, con rendimientos que no superan los 9.000 Kgs/Ha. Estas fueron cosechadas la primera quincena de Abril. La uva se macera previo a la fermentación durante 7 días a temperatura de 10 °C. Durante la fermentación alcohólica se realizan suaves remontajes, y se mantiene una temperatura de 28 °C, luego se realiza una maceración post fermentativa durante 7 días. Finalmente este vino tiene una crianza de 8 a 10 meses con madera de roble Francés.

### Notas de Cata

Con un color rojo intenso y profundo, presenta aromas a frutilla, frambuesa y toques a arándano, junto con sutiles notas especiadas, características de esta cepa Pinot Noir. En boca es concentrado, con taninos elegantes y suaves, una vibrante acidez y con un final largo, suave y jugoso.

### Maridaje

Este Pinot Noir es el acompañante ideal para pastas, risotto, pato y carnes blancas, pescados grasos y preparaciones especiadas.

### Nuestra Inspiración

Un mundo mejor es posible. Y creemos que el camino correcto es volviendo a las bases, a lo natural. Encarando los días con imaginación y determinación. Buscando la superación con nosotros mismos y siendo amigables con el mundo. Es una forma de ser y queremos verlo como un movimiento inspirador. Así pensamos, por eso hemos creado TERRAPURA, una línea de vinos que reúne lo mejor de los valles chilenos, perfecto para todas esas personas que nunca dejan de buscar.

