

# PINOT NOIR

## 2021

### PINOT NOIR

100% Valle de Casablanca

---

Botellas: 6.166

Envasado: 21 Septiembre 2022

Análisis:

Alcohol 13.0%

PH 3.6

Acidez total (tart.) 5.2

Azúcar residual 4.6

Crianza:

14 meses en barrica de roble francés

Tipo de suelo:

Granítico

Rendimiento:

5,2 ton/ há

3,0 hl/há

Tipo de viñedo:

Espaldera alta

Año de plantación: 2000

Nota de Cata:

Color rubí medio brillante. Fresas y cerezas maduras y frescas, notas florales y un toque muy delicado de roble en el paladar.

Intensidad y complejidad que no dejan indiferente. Taninos redondos y equilibrados que acompañan la experiencia hasta el final.



Conejo, aves de corral, ciervo.  
pescados grasos, caldos con setas.

