# RAYUN

## GRAN RESERVA

## PINOT NOIR
## GRAN RESERVA CASABLANCA
## 2013

Este vino tiene un perfil aromático muy elegante y delicado, con aromas a frutillas, frambuesas, moras, especies y con leves y finas notas tostadas. Además posee una buena acidez y frescura. Tiene una estructura muy delicada, taninos suaves y aterciopelados, que hacen una combinación perfecta y agradable en el paladar.

### VITICULTURA

Composición:100% Pinot Noir.
Año de cosecha: 2013
Denominación de Origen: Valle de Casablanca.
Año de plantación de los Viñedos: 2005
Rendimiento: 10 tons/ha
Mes de Cosecha: Marzo.

### ELABORACIÓN DEL VINO

Bodega: En valle de Colchagua

Maceración: Maceración en Frio por 72 horas a 8°C antes de Fermentación y maceración post fermentativa por 6 Días para extraer volumen y densidad.

Fermentación: Durante 12 días, partiendo de bajas temperaturas hasta un máximo de 24°C, para conservar los sabores afrutados y evitar la sobre extracción de taninos.

Fermentación Maloláctica: Si

Envejecimiento: Como mínimo, permanece 6 meses en depósitos de acero inoxidable antes del primer embotellado. 30% de contacto con roble francés por 6 meses.

### ANÁLISIS

Composición: 100% Pinot Noir
Alcohol: 13,5 %Vol.
Ph: 3,5
Acidez Total: 5,6 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual: 3,7 g/l

Ficha técnica · Technical Sheet