

RAYUN

RESERVA

PINOT NOIR LIMARÍ 2015

Este vino presenta un brillante color rojo, de perfil aromático muy frutoso y fresco, con notas a frutillas y frambuesas frescas, además de un elegante toque tostado. En boca es un vino jugoso, con taninos suaves y redondos. Tiene una acidez equilibrada, otorgándole un final persistente y agradable.

VITICULTURA

Año de cosecha: 2015
Denominación de Origen: Valle de Limarí.
Año de plantación de los Viñedos: 2008
Rendimiento: 10 tons/ha
Mes de Cosecha: Marzo.

ELABORACIÓN DEL VINO

Bodega: En valle de Colchagua.

Maceración: No.

Fermentación: Durante 10 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 10 meses en depósitos de acero inoxidable antes del primer embotellado. Contacto con roble francés y americano aprox. 4 meses.

ANÁLISIS

Composición: 100% Pinot Noir.
Alcohol: 14 %Vol.
Ph: 3,6
Acidez Total: 4,37 g/l(ácido tartárico)
Azúcar Residual: 5 g/l

