

ALIWEN

RESERVA

Viñedos

Origen

Región de Aconcagua.

Variedad

100% Pinot Noir.

Vendimia y vinificación

Cosecha

Fue realizada de manera manual en bins de 350 kgs entre mediados de febrero y principios de marzo.

Recepción

Después de una rigurosa selección, los racimos fueron despallados y la uva molida cuidadosamente. Maceración fría a 8-10°C durante 72 horas.

Fermentación

Se realizó en cubas de acero inoxidable, con una duración de entre 5 y 7 días a una temperatura que osciló entre 25° y 27° C



PINOT NOIR

Una vez terminada la fermentación alcohólica se mantuvo en contacto el vino con sus pieles por otros 5 días. La fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas francesas y americanas de 2° y 3° uso en donde tuvo un período de crianza de 6 meses.

Notas de Cata

Vino de color rojo de intensidad media. Exuberante nariz en que destacan frutas rojas frescas como cerezas y berries. En boca es un vino jugoso, fresco, de buena acidez, de volumen medio, con un final suave, mineral, largo y persistente. Excelente y refrescante como aperitivo, combina muy bien con ensaladas, aves de caza, comida oriental e incluso con varios tipos de postres.

Enólogo

Carlos Concha

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885