



## PINOT (S):

Esta antigua planta, que puede suponerse de origen borgoñon, fue descrita por Columelle a principios del Siglo I. La Pinot, genéticamente inestable, es genitora de una familia numerosa: noir, meunier, gris (o beurot), blanc, etc., etc. La pinot noir, precoz y muy delicada, ofrece la particularidad de ser la más fina y la más sensible al terroir de entre todas las cepas. De ahí que en Borgoña pueda producir un vino diferente cada 500 metros, y siempre un gran vino, pues las tierras pobres y calizas así como el clima fresco le convienen.

Crece en Champagne, Oregon (Estados Unidos) y en la frescura de los viñedos de Australia y Nueva Zelanda.

En últimos años hay varias propuestas interesantes como lo son Chile y la Patagonia Argentina.

La Pinot Meunier (uva negra), plantada sobre todo en Champagne, da vinos suaves y afrutados. La Pinot Gris, descendiente más interesante de la Pinot Noir, sólo se distingue de ésta última por el color de sus bayas (rosa grisáceo y azul grisáceo). Se usa en los vinos ricos y grasos de Alsacia y Alemania.

Posterior a la Pinot Gris, la pinot blanc es muy apreciada en Italia y California. Da un vino blanco y recto, en ocasiones simple.

### Villagolf Pinot Noir Gran Reserva

Villagolf Pinot Noir nace del proyecto de hacer un vino con el método tradicional francés pero con características distintivas de sus raíces del nuevo mundo. Para esto se selecciono un área para plantación de una parte geográfica única del Valle de Maule el cual es especial para producción de Pinot Noir, con influencia de clima marítimo.

Para la producción del vino, las uvas son cosechadas cuidadosamente a mano para depositarlas en una mesa de selección de granos donde los racimos son seleccionados y despojados de cualquier impureza como hojas y ramas. Este proceso de selección de racimos se hace cuidadosamente para evitar la ruptura de las uvas. Luego los racimos son introducidos en tanques con la tapa abierta donde toma lugar la maceración carbónica a bajas temperaturas. Después los racimos son suavemente apisonados para una lenta extracción de color. Luego se hace la fermentación en barricas para después el vino ser guardado por 12 meses en barricas de roble francés nuevas de tostado medio.

Maridaje principalmente pescados como corvina, salmón, también puede ser acompañado de carnes blancas, aperitivos, o quesos suaves.

## FICHA TÉCNICA

**CASA PRODUCTORA:**  
Chilean Wines Company

**TIPO DE VINO:**  
Vino Tinto

**AÑADA:**  
2009

**VARIETADES DE UVA:**  
Pinot Noir 100%

**PAÍS:**  
Chile

**ZONA DE PRODUCCIÓN:**  
Valle del Maule

Precio: \$ 270

Paquete 3 Botellas: \$ 769.50  
(\$ 256.50 por Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 1,458.  
(\$243. por Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 2,754  
(\$229.50 por Bot.)

## TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Principalmente pescados como corvina, salmón, también puede ser acompañado de carnes blancas, aperitivos, o quesos suaves. Vino para ser consumido actualmente o en los próximos doce meses.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vino de cuerpo medio ya que a pesar de estar hecho en su totalidad con la ligera uva Pinot Noir su paso de un año por barricas nuevas de roble Francés levantan su corpulencia. Mantiene sus aromas y sabores de violetas y de frutos rojos como la fresa, característicos del varietal.