

STORM CLIFF PINOT NOIR

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

COSECHA:

2018

PAIS:

Chile

Región:

Valle Central

UVAS:

Pinot Noir

ALCOHOL:

13.00%

ACIDEZ TOTAL:

4.3 gr/lit.

VIÑEDOS

Año de plantación: 2005

Sistema de conducción:

Espaldera vertical

Densidad:

3,330 plantas/hectárea

Rendimiento:

12 ton/hectárea

Cosecha:

Mecánica durante la segunda quincena de Marzo

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR

Atractivo color cereza brillante con reflejos rubí.

AROMA

Notas intensas de frambuesa, clavo de olor y cuero.

PALADAR

La boca es jugosa con taninos suaves, redondos, y notas tostadas al final.

VINIFICACION:

Maceración: 4 a 16 días

Extracción: Remontaje tradicional

Fermentación: Se inicia con levadura activa seca (Bayanus) a temperaturas que fluctúan entre 18° y 20° C.

Guarda: Vino se conserva en cubas de acero inoxidable en contacto con madera por 6 meses.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

Ideal para consumo inmediato o durante 2021. Puede ser gran acompañante de sándwiches de pollo a la parmesana.

CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el océano Pacífico (80 Km) y la cordillera de los Andes (60 Km).

A diferencia de las zonas vecinas, los viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

Precio: \$ 250.00

Paquete 3 Botellas:
 \$712.50 (\$ 237.50 C/U)

Paquete 6 Botellas:
 \$1,350.00 (\$ 225.00 C/U)

Paquete 12 Botellas:
 \$2,550.00 (\$212.50 C/U)

