



Valle Casablanca Aires de Casablanca – Reserva Pinot Noir

Aires de Casablanca es la máxima expresión de frescura, elegancia y carácter costero de Chile. Una colección de tres vinos Reserva de clima frío nacidos a pasos del Océano Pacífico, donde las brisas marinas y la mística bruma matutina («camanchaca») refrescan los viñedos para crear uvas de una vitalidad y acidez deslumbrantes. Cada variedad captura la fruta en su estado más puro, directo y honesto, reglando un perfil marcadamente salino, vibrante y seductor. Es la elección perfecta para quienes buscan descubrir el lado más auténtico, moderno y refinado del vino chileno.

Region:

Las uvas proceden del Valle de Casablanca. Se encuentra a solo 30 Kms del Océano Pacífico que ejerce su influencia regulando las temperaturas diarias y nocturnas. La madurez de las uvas es lenta lo que otorga concentración y frescura natural a los vinos.

VARIEDAD:
Pinot noir

ESTILO:
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:
12,5 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:
Servir a 14°C

Notas de cata

Frutillas y fruta roja fresca, cerezas en almíbar y hojas de té, elegante y complejo. Taninos suaves y elegantes, boca llena y persistente, volumen alto y gran jugosidad final

Maridaje

Combina perfectamente con platos elaborados con pasta, risotto de setas, confit de pato, pescados grasos, quesos, carnes rojas livianas, y comidas especiadas.

Información técnica

La vendimia se programa para obtener el momento óptimo de maduración de la uva. Tras una cuidadosa selección, la uva se despalilla y permanece durante 24 horas a 12°C. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, en torno a 22-24°, para expresar el máximo potencial aromático y color de la uva. Después de la fermentación maloláctica el vino está sobre sus lías durante unos meses para que se redondee y exprese todo su carácter frutal.