



CASAS DE BUCALEMU

Familia y tradición del secano costero

FOSILES PINOT NOIR 2016

País: Chile

Apelación: Bucalemu, Rocas de Santo Domingo, Valle de Leyda

Variedad: 100% Pinot Noir

Botellas Producidas: 2,880 bottles

Descripción

Un impresionante color rubí con finos y exóticos aromas a cerezas silvestres maduras, complementados con notas a especias dulces, con un sutil acento salino y de textura sedosa. Este vino captura toda la elegancia y la esencia del Pinot Noir que crece en el lecho de roca marino, otorgando pureza y un final mineral prolongado.

Notas del Enólogo

El viñedo Los Fosiles se encuentra ubicado en el sector de Bucalemu, Rocas de Santo Domingo, a solo 9 kilómetros desde el Océano Pacífico, lugar que recibe la fría influencia del mar. Se emplaza sobre colinas suavemente onduladas, donde este cuartel único y orgánico del viñedo se llama así por los fósiles marinos que se encuentran fácilmente debajo de la capa superior del suelo. Esta capa de suelo franca, se encuentra encima del mismo lecho de roca marino de los acantilados costeros y proporciona a las vides nutrientes y minerales, lo que se refleja en elegancia, complejidad y carácter único de esta área.

Este vino fue vinificado en un tanque abierto de roble francés y fue envejecido en foudres. Solo procesos naturales, como la decantación y el trabajo de las lías, se utilizaron para resaltar toda la nítida mineralidad y elegancia, manteniendo así la frescura y el equilibrio de los aromas y la impresionante mineralidad de las rocas marinas. Fue envejecido en barricas de roble francés durante 14 meses para desarrollar su carácter intenso.

Sugerencias

Este Pinot Noir puede acompañar pescados de gran textura y cuerpo, como el filete de salmón con glaseado de berries.



Análisis

Alcohol: 13,5°

pH: 3,41

Acidez Total (H₂SO₄): 4,67 g/L

Acidez Volátil (C₂H₄O₂): 0,52 g/L

Azúcar Residual: 1,2 g/lt.

SO₂ libre: 10 ppm

