



CASAS^{DE}BUCALEMU

FÓSILES PINOT NOIR

2023



ORIGEN	D.O. Rocas de Santo Domingo, Leyda, Chile
VARIEDAD	100% Pinot Noir
CAJAS PRODUCIDAS	4.312 botellas
NOTAS DEL ENÓLOGO	Uvas cultivadas en espaldera, provenientes de nuestro viñedo ubicado a 9kms del mar y con un clima marítimo frío. Vinificado mediante pisoneo y envejecido en foudres de roble francés, fue embotellado en Septiembre de 2024. Es especiado, delicado, vino de lugar, con aromas de tierra húmeda, combinados con una intensa fruta roja madura. Su textura es firme, de buena tensión en boca y un jugoso final.
GUARDA	Foudres de roble francés
RENDIMIENTO	1 kg. por planta, 4.500 kilos por hectárea
POTENCIAL GUARDA	20 años
T° SERVICIO	10° a 12° C
DECANTACIÓN	Si
ANALISIS BÁSICO	
ALCOHOL	13,4°
pH	3.38
ACIDEZ TOTAL (H2SO4)	4,89 g/L
AZUCAR RESIDUAL	1 g/L

