

# ALTO TIERRUCA

## RESERVA



**País:** Chile

**Denominação de Origem:** Marchigüe,  
Vale do Colchagua

**Variedade:** Pinot Noir

**Colheita:** 2022

**Álcool:** 14°

### Colheita

Vem do Fundo Los Monos, no Vale do Curicó. As uvas são colhidas manualmente durante a segunda semana de março.

### Vinificação

Faz-se uma maceração a frio durante 3 a 5 dias a uma temperatura de 10°. Depois fermenta durante 7 dias com uma temperatura máxima de 26° C. Isto para obter um vinho fresco e delicado. Finalmente, o vinho repousa por um período de 6 meses em carvalho francês de segundo e terceiro uso.

### Notas de degustação

Cor vermelha rubi de média intensidade, brilhante e cristalina. No nariz apresenta aromas a morangos, morangos bem integrados com tons doces a lembrar caramelo e subtis notas florais. Na boca tem uma entrada fresca e viva, tem um corpo médio. Com um final longo e persistente a lembrar frutos do bosque.