

VINO HECHO A MANO

DESPECHADO

Un femenino Pinot Noir

“Despechado es un desafío personal que busca impregnar mi esencia en este Pinot Noir”.

Este vino no es estructurado, sino que busca expresar su simpleza, delicadeza, rusticidad y honestidad. Nace de uvas que estaban destinadas a mezclarse con el resto, pero su fuerza le permitió brillar por sí mismo. Los racimos del viñedo de ‘House Casa del Vino’ se vaciaron completos en huevos de cemento. Se saltó la molienda y al son de la música, de las levaduras salvajes y de una espera paciente, terminó su fermentación sin aspavientos para continuar su espera en vasija de greda, solitaria, pero al cuidado de su creadora.

Despechado busca, a través de su satisfacción personal, que lo quieran y vuelvan por más.



Daniela Salinas
Enóloga ‘House Casa del Vino’



VINO HECHO A MANO

DESPECHADO

100% Pinot Noir

Origen

Valle de Casablanca

Proviene de un pequeño viñedo de 3 hectáreas plantadas en los alrededores de 'House Casa del Vino'. En términos vitivinícolas se trata de un valle de clima frío, con alta influencia costera. Los suelos son muy variados, principalmente graníticos, muy antiguos y pobres.

Vinificación

Cosecha manual en gamelas de 12 kilos a principios de abril. Se pusieron el 50% de los racimos enteros y el 50% despalillado dentro de un huevo de concreto en donde fermentó por 10 días y con levaduras nativas. Ecurrido y prensado directo a tinaja de greda donde se desarrolla la fermentación maloláctica. Embotellado sin filtrar.

Guarda

En tinaja de greda durante 4 meses.

Comentarios de degustación

Color: rojo guinda, algo opaco debido a que no es filtrado.

Aromas: berries rojos, principalmente frutillas, con notas minerales.

Sabor: cuerpo ligero, jugoso, con sabores finos y envolventes.

Maridaje: pescados suaves, pastas y carnes blancas.

Tº de servicio: 12 ºC.

Potencial de guarda: 4 años.

Análisis 2014

Alcohol: 12.8%

pH: 3.6

Acidez Total: 3.6 g/L

Azúcar Residual: 1.0 g/L

