

# Lafken

## PINOT NOIR 2018 CASABLANCA, CHILE

2018 producción de 20 barricas {500 cajas}

### NOTAS DE CATA

**Color:** granate límpido.

**Nariz:** grosellas, dulce de leche, una pizca de clavo de olor, madera.

**Boca:** bien equilibrado, grosellas silvestres, leve toque de cuero, taninos redondeados y firmes, estructurados al final.

Deje respirar 10 'antes de servir.

**CEPAJE** 100% Pinot Noir

**VIÑEDO** Valle de Casablanca, Chile.

### VINIFICACIÓN

**Viñedo:** 18 años. 100% cosecha manual, selección manual de las uvas en el viñedo y luego en la bodega.

**Enología:** Maceración en frío pre fermentación de 5 días. La fermentación alcohólica se desarrolla en pequeños estanques de acero inoxidable. Maceración post fermentación de 10 días. La fermentación maloláctica se realiza en barricas francesas. 100% del vino es madurado en barricas personalizadas de roble francés alrededor de 10 meses.

**Embotellado:** Febrero 2019

**Presentación a consumidores:** Abril 2019

### ANALISIS

Alcohol	13,0	% vol
Extracto Seco	28,3	g/l
Azúcar Residual	3,8	g/l
Acidez Total	5,5	g/l (C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>6</sub> )
pH	3,4	

