

Tutunjian Pacífico Sur Reserve Pinot Noir



Varietal: Pinot Noir
Denominación: Valle de San Antonio
Enólogo: Benjamín Mei
Enólogo Consultor: Álvaro Espinoza
Embotellado: En la propiedad

Variety: Pinot Noir
Appellation: San Antonio Valley
Winemaker: Benjamín Mei
Winemaker Consultant: Álvaro Espinoza
Bottled: At the Estate

Vinedos

Todo nuestro viñedo es cuidado y manejado con afecto y respeto por el entorno natural que lo rodea.

Las uvas cultivadas para nuestro Pacifico Sur Reserva Pinot Noir vienen de nuestro viñedo Manantiales, en el sector de El Turco, en el Valle de San Antonio. Es un lugar de extraordinarias condiciones naturales para el desarrollo de las vides viníferas.

Clima

El Valle de San Antonio posee un clima de tipo Mediterráneo con inviernos fríos y lluviosos, y veranos secos y calurosos. El valle se destaca por las marcadas diferencias de temperatura ente el día y la noche, condición óptima para el crecimiento nuestras uvas

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano en el mes de Marzo cuando estas ya han alcanzado su óptima madurez. Antes de comenzar la fermentación se realiza una exhaustiva selección de las uvas. Luego con la finalidad de extraer color y aromas el mosto es sometido por 3 días a una maceración pre fermentativa a bajas temperaturas. Después se fermenta el mosto en estanques de acero inoxidable por 12 días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 24° a 26°C (75° a 79°F).

Posteriormente el 30% del vino es envejecido en barricas de roble por 6 a 8 meses, para finalmente ser embotellado y criado en botella por 6 meses antes de ser lanzado a los diversos mercados.

Notas del Enólogo

Nuestro vino Pacifico Sur Reserva Pinot Noir, es un vino de color rojo rubí claro, nítido y brillante. Destacan sus marcados aromas a cerezas y frambuesas que van suavemente de la mano con el aporte de las barricas. En boca es suave y con elegantes taninos. Su final fresco y delicado.

Vineyards

Our entire vineyard is carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

The grapes in our Pacifico Sur Reserva Pinot Noir come from our own vineyard, called Manantiales, in the sector of El Turco in the San Antonio Valley, a place with extraordinary natural conditions required for the growth of grapevines.

Climate

San Antonio Valley has a Mediterranean climate with cold, rainy winters and a warm, dry summer. Marked temperature differences between day and night make ideal conditions for the growth and slow ripening of our wine grapes.

Vinification

Our grapes are harvested by hand in March when they have reached optimal maturity, with care given to select the best bunches of grapes. In order to extract color and aromas the must is interfused with its skin for 3 days at low temperatures. The must is then fermented for 12 days in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 24° to 26°C (75° to 79°F).

Then, 30% of the wine is aged in oak barrels for 6 to 8 months. Finally, the wine is celled in bottles for 6 additional months before its launch on the market.

Notes from the Winemaker

Our Pacifico Sur Reserva Pinot Noir wine possesses a clear, brilliant, ruby red color and emphasizes aromas of cherries and raspberries well combined with soft notes of oak. In the mouth it boasts smooth and elegant tannins followed by a sophisticated finish.