

2025 / PINOT NOIR

D.O. Malleco - Maipo Valley, Chile



100% Pinot Noir

Una de las mejores relaciones calidad-precio del mundo. En esta línea buscamos el equilibrio entre tener vinos de gran categoría de una calidad sobresaliente y que a la vez puedan producirse en volúmenes acotados pero atractivos para nuestros seguidores.

Nuestra línea ESPINO es producida en los viñedos del fundo San Luis, donde se encuentra la bodega. El antiguo lecho del río Clarillo cruza el campo, por lo que este tiene diferentes suelos con componentes en los que aprovechamos cuatro distintas variedades: Chardonnay, Pinot Noir, Carmenère y Cabernet Sauvignon.

La mención Reserva en Chile tiene pocas exigencias legales, que se relacionan más bien con el porcentaje de alcohol que con la guarda en barrica como es el caso de los vinos españoles. Por lo mismo, cada productor chileno debe resguardar su reputación al usar estas menciones, sobretodo al elevarla a una categoría como Gran Reserva.

## Notas enológicas

Nuestro Pinot Noir es producido según la antigua y tradicional técnica de Borgoña "pigeage" hecha a mano en pequeños tanques abiertos de 8,000 litros. Después de cosechar en las frías mañanas de montaña los tanques son macerados por unos cinco días a una temperatura de 8°C. La fermentación entre 18°-24° toma lugar por alrededor de una semana. El proceso único del "pigeage" o pisoneo, mantiene el sombrero de hollejos húmedo y permite la intensificación de los sabores y colores profundos.

Una pequeña parte de la mezcla es añejada en barricas de Borgoña de François Frères por unos cuatro meses.

En el paladar el ataque es sutil, con una restringida pero suficiente estructura tánica, una acidez refrescante y un largo medio.

## Notas de cata

El Pinot Noir Espino 2025 presenta un precioso color rubí. Detrás de su característica nariz de cerezas y frutillas revela un sutil nota mineral, de planta de tomate, y un ligero final especiado.

## Maridaje

"Conejo Con Salsa De Mostaza, Queso De Cabra Y Espárragos A La Parrilla"

Fecha de cosecha 1° semana de Mayo	Producción 16,000 botellas	Grado Alcohólico 12,3 % Vol.	Azúcar residual 2,74 g/l	Acidez total 3,11 g/l	PH 3,67
---------------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	-----------------------------	--------------------------	------------