



DOGMA RESERVA ESPECIAL

Pinot Noir 100%

Valle de Casablanca

Notas sobre viñedos, vinificación y guarda

Sistema Conducción: Espaldera tradicional.

Poda: Cargador de 4 a 6 yemas.

Rendimiento: 6.800 Kg/Ha

Cosecha: Última semana de abril.

Fecha cosecha:

Maceración Prefermentativa: En frío por 5 días.

Fermentación: Inoculación con levaduras seleccionadas. Temperatura de F.A. entre 22 a 24°C, 100% de FML se hace en barrica inoculando con cepas de bacterias lácticas al término de la F.A.

Guarda: 100% del vino en contacto con roble francés Durante 5 a 6 meses.

Notas de Cata

Color: Rojo rubí brillante pálido.

Nariz: Aromas a frutas rojas, fresas y levemente especiado, toques de humo.

Boca: Fresco, buena acidez en el retrogusto, fruta roja, toques de madera tipo toffe, sensación dulce.

Análisis

Alcohol: 14 %vol.

Azúcar Residual: 2,53 g/L

Acidez Total: 5,25 g/L en C4H6O6

PH: 3,52

Información Logística

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 6

Peso bruto caja: 8, kg.

Cajas por pallet: 1,0 m x 1,2 m= 20x5=100 Cajas.