



Vinos de Chile

Aires de Casablanca – Reserva Pinot Noir

Aires de Casablanca es la máxima expresión de frescura, elegancia y carácter costero de Chile. Una colección de tres vinos Reserva de clima frío nacidos a pasos del Océano Pacífico, donde las brisas marinas y la mística bruma matutina («camanchaca») refrescan los viñedos para crear uvas de una vitalidad y acidez deslumbrantes. Cada variedad captura la fruta en su estado más puro, directo y honesto, reglando un perfil marcadamente salino, vibrante y seductor. Es la elección perfecta para quienes buscan descubrir el lado más auténtico,



moderno y refinado del vino chileno.

Región

Los vinos chilenos continúan el legado de la cultura del vino española en el Nuevo mundo. El accidentado y peculiar relieve, con las corrientes del Pacífico a un lado y las laderas andinas al otro, permiten unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de variedades traídas del Viejo Mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay que conviven con uvas autóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Pinot Noir.

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir a 14°C

Notas de Cata

Frutillas y fruta roja fresca, cerezas en almíbar y hojas de té, elegante y complejo. Taninos suaves y elegantes, boca llena y persistente, volumen alto y gran jugosidad final.

Maridaje

Combina perfectamente con platos elaborados con pasta, risotto de setas, confit de pato, pescados grasos, quesos, carnes rojas livianas, y comidas especiadas.

Información Técnica

La vendimia se programa para obtener el momento óptimo de maduración de la uva. Tras una cuidadosa selección, la uva se despallilla y permanece durante 24 horas a 12°C. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, en torno a 22-24°, para expresar el máximo potencial aromático y color de la uva. Después de la fermentación maloláctica el vino está sobre sus lías durante unos meses para que se redondee y exprese todo su carácter frutal.