

P. S. GARCIA

SOFÍA 2016

Este vino es una selección especial de diferentes clones de los sectores más fríos del Valle de Casablanca. La plantación se encuentra en suaves lomajes de suelo granítico con presencia de arcillas rojas. Los rojos suelos graníticos y el clima fresco hacen de esta zona un lugar ideal para la producción de las delicadas uvas Pinot Noir.

Quisimos esta mezcla para reflejar el estilo de vinos que nos gusta beber en casa con nuestros amigos y buena comida. Tanto en Chile como en el mundo, Pinot Noir es una variedad única que es difícil de interpretar, pero cuando lo logras, obtienes vinos absolutamente maravillosos. Así Sofía es, jovialidad, frescura y elegancia, la mezcla perfecta para disfrutar junto a una buena comida, familia y amigos.

COMPOSICIÓN VARIETAL

40% Pinot Noir / Clon M. Selección "Valdivieso", Itata
30% Pinot Noir / Clon 777
30% Pinot Noir / Clon M. Selección "Concha y Toro"

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%
pH 3,77
Acidez tartárica: 5,10 g/L
Azúcar residual: 1,6 g/L

GUARDA: 19 meses en barricas de roble Francés

PRODUCCIÓN: 9.462 botellas

FECHA EMBOTELLACIÓN: 26 de Octubre, 2017

FECHA LANZAMIENTO: January 2018

