

# P. S. GARCIA

## PINOT NOIR, LIMARI 2018

Este vino proviene del viñedo de Fray Jorge, ubicado en la cordillera de la costa, a un costado de altos de Talinay, con suelos de origen granítico, donde por la acción de 2 fallas geológicas una roca sedimentaria de calcareo se incrusta en esta roca ígnea reprecipitando la cal entre la matriz de granito.

Este viñedo por sus condiciones de suelo y climáticas es único, lo que permite el desarrollo y expresión de esta variedad, dándonos un vino, que es fiel reflejo del paisaje donde crece. Pinot Noir de color profundo, con altas capas aromáticas, dominado la fruta negra. En boca de textura rica, con taninos de tiza que inundan la boca y de final largo y fresco.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Pinot Noir / Clon 115

### ANÁLISIS

Alcohol: 14,0%

pH 3,35

Acidez tartárica: 5,40 g/L

Azúcar residual: 2,24 g/L

GUARDA: 20 meses en barricas de roble Francés

PRODUCCIÓN: 9.921 botellas

FECHA EMBOTELLACIÓN: 27 de diciembre, 2019

FECHA LANZAMIENTO: septiembre 2019

