

CLAVA QUINTAY RESERVA 2021

Pinot Noir



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Viña Quintay nace en el 2005 por una iniciativa de reconocidos productores del valle de Casablanca de elaborar el mejor Sauvignon Blanc. Es así como logran formar una de las viñas boutique más destacadas del país.

Con el paso de los años, otras cepas cultivadas en Casablanca se fueron sumando al porfolio de ediciones limitadas y altos estándares de calidad.

Hoy forma parte del grupo Tapihue Wines.

Viña Quintay mantiene su espíritu innovador en la búsqueda de hacer los mejores vinos de clima frío.

La bodega tiene capacidad para 400.000 litros en estanques de acero inoxidable con tecnología de punta, que permiten vinificar en pequeños volúmenes manteniendo la excelente calidad. Adicionalmente, contamos con 400 barricas de roble francés para aquellos vinos que requieren una crianza.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo cereza brillante. Sus aromas recuerdan a especias y mermelada de frutas como la guinda, ciruela y fresas. Notas a hierbas y tierra húmeda, se siente fresco y frutal, con un agradable balance y largo final.

Maridaje ideal con pescados, aves de caza (pato), comidas con salsa a base de hongos y pastas con crema (sin tomate).



Vinicola / Enólogo:

Clava Quintay
Rodrigo Sala



Grados de Alcohol:

13% Alc.



Cépage:

Pinot Noir



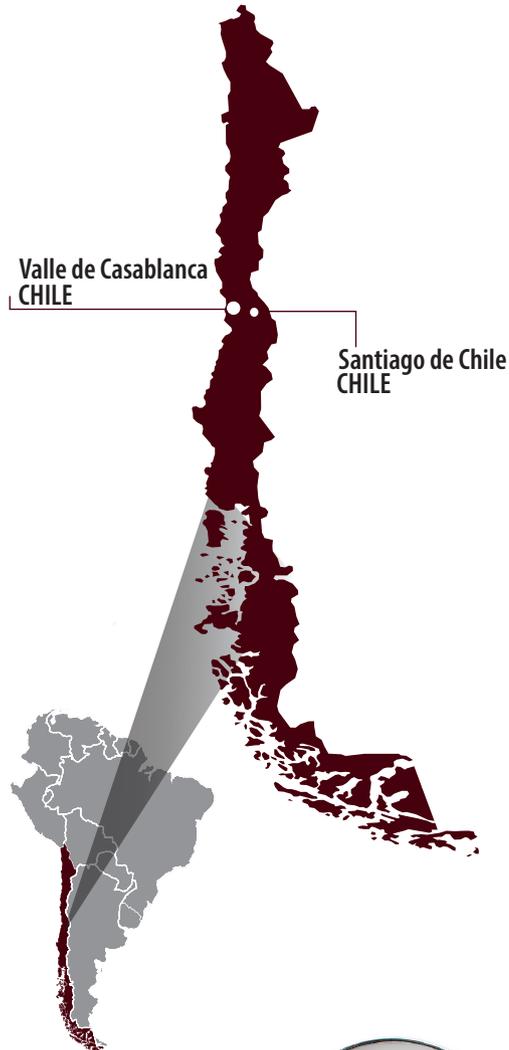
Temperatura de Consumo:

16-18°C.



Vinificación:

Despallado 100 % . Fermentación alcohólica de 5 días en tanque de acero inoxidable, rendimiento de 12 TON / HA.



Valle de Casablanca
CHILE

Santiago de Chile
CHILE



clava
QUINTAY®

RESERVA
PINOT NOIR
VALLE DE CASABLANCA

WINE OF CHILE