RE
PINOTEL

2024

BODEGAS RE
CHILE

RE Pinotel, es un vino conceptual, que implica un REcrear, desde el génesis ancestral, me diante el uso de procesos artesanales de vinificación en ánforas de arcilla o toneles de gran tamaño, con las técnicas y conocimientos actuales. REnace entonces un vino único, que realza una mezcla inédita, REuniendo armónicamente los dos origenes de RE y dos cepajes marcadamente florales, el Pinot Noir y el Moscatel Rosado. Este vino está concebido como un vino de alegría, con carácteres de mucha sensualidad y que siendo rosado, tiene la capacidad de ser un vino gastronómico, rompiendo las fronteras de sus símiles tradicionales. Es una REcreación con REvolución, de la fineza y elegancia del Pinot Noir elaborado en una noche y su REunión con la femineidad algo salvaje del Moscatel Rosado.

Viñedos De Origen

El Pinot Noir proviene de los afamados viñedos de Casablanca, de su sector de Piedmont extendido, en donde se conjuga perfectamente el clima frío de niebla marina, con sus suelos de arcilla y arena de cuarzo, lo que permite la producción de Pinot Noir de gran elegancia. El Moscatel Rosado, de Viña Roja de Loncomilla, plantado en los años cincuenta y cultivado en la austeridad del secano maulino, lo que le otorga un gran carácter aromático.

Notas De Cata y Elaboración

Ambos vinos se fermentan por separado, después de algunas horas de maceración, para lograr el mejor desarrollo de sus atributos, en toneles de gran tamaño y de varios años de experiencia. Se guardan en los mismos toneles por varios meses de manera de hacer más complejos sus perfumes. REsulta un vino de atractivo color sandía y fresas, perfumado de rosas por el Pinot Noir y de azahares y jazmines del Moscatel. Su paso de boca es cadencioso, con movimiento sensual, alegre, REfrescante de cuerpo voluminoso, de piel suave y delicada, que deja un largo REcuerdo. Invita a REencantarse con gastronomía de playa, pastas, vegetales, quesos blancos y frutas, a temperaturas frescas.

Denominación de Origen: Casablanca

Análisis

Año: 2024
Variedad: Pinot Noir 90% - Moscatel Rosada 10%
Alcohol: 12,5°
pH: 3,10

ventas@bodegasre.cl · +569 9345 9114 · www.bodegasre.cl