



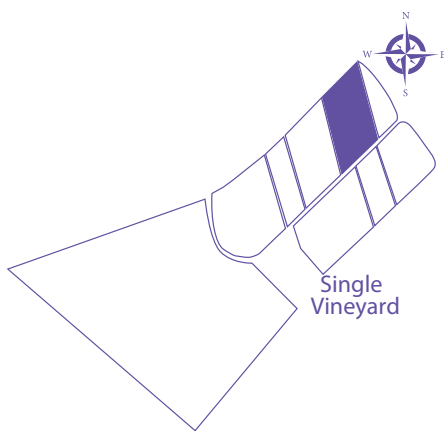
ATTILIO & MOCHI  
Passionate Winemakers



Somos Marcos ATTILIO y Angela MOCHI, brasileños. Dejamos nuestro país para construir un sueño en el Valle de Casablanca. De un viñedo con 8 variedades, hacemos vinos de clima frío, a escala humana y que hablan de nuestro terruño. Nuestras manos están en cada parte del proceso, desde el cultivo hasta el embotellado. Somos conscientes de la importancia de los recursos naturales y enfocados en la sustentabilidad. Nos desafiamos constantemente a mostrar aspectos menos conocidos del mosaico del vino chileno. Nos acompañan Franc, un "simpático" Labrador negro y Ví, la más loca de las perritas.



## PINOT NOIR 2019



Este es el primer Pinot Noir que embotellamos de nuestro campo. Los tordos y torcazas son fanáticos de nuestra uva, y en 2019 logramos salvar algo para transformar en estas 3 barricas de vino



### ORIGEN

Indicación Geográfica: Valle de Casablanca, Chile  
Variedad: 100% Pinot Noir  
Ubicación del Viñedo: Sector de Orrego Arriba, en el "Corredor del Viento"  
Suelo: Areno arcilloso con granito descompuesto  
Plantación: Espaldera de alta densidad, 1.5m x 1.0m, en orientación NO-SE, optimizando insolación y ventilación  
Control de Plagas: Orgánico, no certificado.  
Nutrición: Compost (residuos de la bodega, guano de vaca y de caballo) y extracto de algas para micro elementos

### VINIFICACIÓN

Cosecha: Manual, a 16 de marzo de 2019  
Selección: Manual, en el campo  
Despalillado: 90%  
Maceración en frío: 3 días a 5°C  
Fermentación: a 22-25°C con 1 remontaje diario  
Maceración pos fermentativa: 7 días, 1 remontaje al inicio  
Fermentación maloláctica: Espontánea, 100% en barricas

### CRIANZA

100% en barricas, 2 de roble francés y 1 de europeo, tostado Medio  
Tiempo de crianza: 12 meses  
Edad de las barricas: 2° y 3° uso

### EMBOTELLADO

Estabilización: Natural, 2 inviernos  
Filtración: No  
Fecha de envasado: 30 de marzo de 2021  
Producción: 865 botellas

### ANÁLISIS

Alcohol: 13.7%  
Azúcar Residual: 1.91 g/L  
Acidez Total: 5.18 g/L (tart)  
pH: 3.75

