CUATRO ALMAS
WINES

SERENO

PINOT NOIR

Denominación de Origen: Valle Central
Composición: 100% Pinot Noir
Alcohol: 13,6% vol.
pH: 3,7
Vendimia: Cosecha manual en cajas de 10 kilos
Vinificación: Fermentación con levaduras nativas

Bajo el suave resplandor del cielo nocturno, Sereno Reserva Pinot Noir emerge como un tributo a la elegancia y al misterio. Aromas de cerezas rojas maduras y frutillas silvestres se entrelazan con delicadas notas especiadas, evocando la magia de una noche serena. En boca, taninos suaves y un sutil dejo terroso dan lugar a un final sedoso y refinado, que perdura como una brisa nocturna.

Clima
El clima mediterráneo del Valle Central de Chile ofrece veranos cálidos y secos, e inviernos frescos y lluviosos, condiciones ideales para el cultivo del Pinot Noir. La influencia del Océano Pacífico y la Cordillera de los Andes genera oscilaciones térmicas —días soleados y noches frescas— que ayudan a preservar la acidez natural y los sabores frutales vibrantes del vino.

Suelo
El suelo del viñedo es pedregoso, de origen aluvial, y supera los 2 metros de profundidad. Presenta un excelente drenaje, lo que favorece el desarrollo profundo de las raíces. Esto permite que las plantas accedan a distintos nutrientes, aportando complejidad y fineza al vino.

Cosecha
La vendimia entregó uvas de alta calidad, con acidez equilibrada y niveles moderados de alcohol. Esta añada se caracteriza por una fruta expresiva y taninos bien integrados, dando como resultado un vino elegante y vibrante.

Notas de cata
Sereno Reserva Pinot Noir es una expresión armoniosa de elegancia y vitalidad. En nariz, despliega aromas a cerezas rojas maduras, frutillas silvestres y sutiles notas especiadas como clavo de olor y pimienta blanca, acompañadas de un toque de mineralidad terrosa y delicadas flores. En boca, seduce con una textura sedosa, acidez equilibrada y sabores matizados de fruta roja brillante, hierbas secas y un susurro de vainilla, que culminan en un final suave, largo y refinado.

Maridaje
Un vino versátil que armoniza maravillosamente con una amplia variedad de platos: salmón a la parrilla o atún sellado, pollo asado con hierbas, risotto de hongos silvestres o pasta con trufas. También marida a la perfección con quesos cremosos como Brie o Gruyère añejo. Ideal tanto para cenas íntimas como para celebraciones bajo las estrellas, Sereno Reserva Pinot Noir te invita a saborear los momentos más tranquilos de la vida con su encanto sutil.