



De apariencia rojo guinda, su aroma es fresco, elegante, con intensa y rica fruta como guindas, bien balanceado, con aromas a rosas y toques herbáceos, terrosos. Es suave, resultando en un agradable y atractivo vino. Largo final con complejidad y fruta notable.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:

100% Pinot Noir

Clon:

French 777

Denominación de Origen:

Valle de Leyda

Viñedos:

MontGras, Amaral

Cuartel:

Nº 12

Año de Plantación:

2006

Sistema de Conducción:

Double Guyot

Sistema de Riego:

Goteo

Rendimiento por hectárea:

6,000 kg

TERROIR

Clima:

Costero, con la doble influencia del Océano Pacífico – a solo 12 km (7 mi) de distancia – y el colindante río Maipo.

ANÁLISIS

Alcohol	: 14%
Azúcar Residual	: 2.0 g/l
Acidez Volátil	: 0.6 g/l
Acidez Total	: 5.5 g/l
pH	: 3.39
Cajas Producidas	: 300

Comentarios del Enólogo

Es un vino con mucho carácter, que refleja toda la tipicidad de la variedad. Gran fruta roja, como guindas y cerezas.

2013 fue frío y un año tardío. Muy distinto al 2012, por lo que la madurez fue lenta en llegar y difícil de obtener. Rendimientos fueron más altos que en 2012. No obstante, la acidez, frescor y delicada fruta roja es distintiva.

- Jaime De la Cerda

GEOLOGÍA

Tipo de Suelo : Lomaje de depósito aluvial antiguo.

Orientación : Norte - Oeste

Exposición Solar : Norte - Oeste

Altura Viñedos : 200 m / 656 pies sobre el nivel del mar

COSECHA

Cosechadas a mano entre el 22 y el 27 de marzo, 2013.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

5 días de maceración en frío. Fermentación con levadura nativa, a 8° y 10° C / 46° y 50° F.

PROCESO DE GUARDA

100% del vino en barrica francesa de 228 litros, de segundo y tercer uso, durante 16 meses .

PROCESO DE FILTRADO Y EMBOTELLACIÓN

El vino fue embotellado con clarificación lctiocola y sin filtrar al inicio. Filtrado con membrana ancha de 20 micras antes de embotellar.

POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 10 años.

SERVICIO

T° de Servicio: 12° - 13° C / 50° - 55° F

Maridaje: Queso Époisses de Bourgogne, cerdo, pollo o pato con salsas suaves, pasta, champiñones, comida oriental no muy picante, sushi y risotto. Tártaro de res y carpaccio también acompañan bien este vino.

Recomendación de Guarda: Botellas en posición horizontal, con el vino en contacto con el corcho, en un lugar fresco, seco y oscuro, a no más de 15° C / 59° F.