

Pinot Noir / 2017

D.O. Leyda, Valle de San Antonio



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo	: Jaime De la Cerda	Alcohol	: 14.0%
Cepas:	: 100% Pinot Noir	Azúcar Residual	: 2.5 g/l
Cosecha	: Tercera semana de marzo	Acidez Total	: 5.3 g/l
Producción	: 350 cajas (9L)	pH	: 3.6

VINIFICACIÓN

Doble selección de racimos y bayas para luego fermentar con sus levaduras nativas en pequeñas cubas de cemento y acero inoxidable con dos pisonajes diarios. Macerando sus pieles por un total de 15 días aprox, luego fue prensado verticalmente para ser llevado posteriormente a barricas donde realizó la fermentación maoláctica en forma espontánea.

GUARDA

100% del vino estuvo en barricas francesas de 228 y 500 litros durante 12 meses .

ENVASADO

Fue clarificado con lctiocola y filtrado con membrana ancha de 20 micras antes de embotellar.

POTENCIAL DE GUARDA

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

NOTAS DE CATA

Límpido y brillante a la vista. Con una nariz característica de la variedad, donde se muestran delicadas frutas rojas como guindas y frutillas. Sutiles notas a violetas lo hacen aún mas interesante y elegante. En boca, es de una suave textura con una muy buena acidez que acompaña a la fruta en perfecto equilibrio con los leves notas de guarda que lo acomplejan.

MARIDAJE

Se disfruta muy bien con platos que contengan carnes magras o blancas. Así como también marida perfectamente con tártaros y sashimis de pescados más grasos.



VIÑEDO

Ubicados en nuestro viñedo más costero D.O. Leyda a tan solo 12 km. de distancia del Océano Pacífico.
Proviene del cuartel específico N°902 que fue plantado en el año 2006 con el clon French 777 en espaldera con guyot doble en orientación Norte – Oeste a 200 m sobre el nivel del mar.

CLIMA

Costero, con una doble influencia del agua dada por el Océano Pacífico y el colindante río Maipo. Esto actúa con un efecto tampón que hace que las temperaturas se mantengan más frescas y constantes en el año alrededor de los 11-21°C.

SUELO

Lomaje de depósitos aluviales antiguos. Esta área proviene de una terraza marina, lo que durante el tiempo evolucionó a suelos aluviales con gravas y depósitos calcáreos.

TEMPORADA Y COSECHA

Esta vendimia se caracterizó por ser mucho más cálida que las anteriores y de rendimientos normales para uvas blancas pero con caídas en las tintas. Los calores tempranos de primavera hicieron que los ácidos orgánicos bajaran fuertemente, por lo que hubo que cuidar la acidez general pensando en el equilibrio de la cantidad de azúcar y sabores

