

AMARAL

Valle de Leyda

PINOT NOIR / 2022

D.O. LEYDA, VALLE DE SAN ANTONIO



INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo : Benjamín Leiva
Variedad : 100% Pinot noir
Cosecha : 23 de marzo
Producción : 1000 cajas (9L)

Alcohol : 13,5%
Azúcar Residual : 2,2 g/l
Acidez Total : 5,8 g/l
pH : 3,33

VINIFICACIÓN

Una vez recibidos los racimos en bodega, estos son seleccionados para luego ser despalillados, sin pasar por molienda. Luego son ingresados a tanques abiertos, pasando previamente por un intercambiador de frío para llegar a la cuba a 14°C. Al paso de dos días se procedió a inocular con levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura máxima de 22°C, al terminar la fermentación alcohólica se mantiene en una maceración post fermentativa de 6-8 días a 26°C, donde el corte de esta se define por degustación.

GUARDA

Este vino pasa por un pool de barricas de 2do a 5to uso por un invierno y medio, para luego volver a tanques de acero inoxidable.

PROCESO DE FILTRADO & EMBOTELLACIÓN

Este vino fue solamente filtrado por tierra y placa filtrante antes de embotellar.

NOTAS DE CATA

De un color violeta claro brillante. El Pinot noir de Leyda es expresivo, con notas que recuerdan a fruta fresca roja, como a guinda ácida, y destellos de sotobosque que acompañan el vino. En boca, es de una suave textura, pero presente, con una buena acidez, destacando su fruta por sobre las suaves notas de tostado que se dejan sentir en el retrogusto, de final largo y persistente.

MARIDAJE

Acompaña muy bien pescados más grasos así como aperitivos de verano y quesos más suaves.

Viña MontGras se compromete con la sustentabilidad y el medio ambiente:





VIÑEDOS

Ubicados en nuestro viñedo más costero D.O. Leyda a tan solo 12 km. de distancia del Océano Pacífico y colindante con el río Maipo.

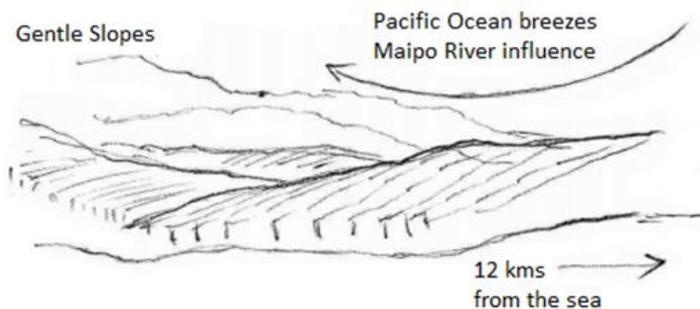
Proviene del cuartel 912 que fue plantado en el año 2006 con el clon Francés 777 en espaldera con guyot doble en orientación Norte – Oeste a 200 m sobre el nivel del mar.

CLIMA

Semiárido con una fuerte influencia marina que es especialmente fría dado la Corriente de Humboldt.

Las frecuentes neblinas matinales aportan al vino final notas salinas y minerales características del lugar.

Las mañanas y tardes frescas, junto a días templados promueven una gran complejidad aromática en nuestros vinos. Además los viñedos están rodeados por dos cuerpos de agua – el Río Maipo y el Océano Pacífico – que actúan como un buffer previniendo el riesgo de heladas.



SUELOS

Este lugar era antiguamente una terraza marina que hoy ha evolucionado a un complejo y rico terroir con tres tipos de suelos distintos que le entregan características muy especiales a nuestros vinos. Los viñedos de los cuales proviene este Pinot Noir poseen una mezcla de suelos calcáreos del Océano Pacífico y de tipo aluviales por el Río Maipo.



Aluvial

Calcáreo

TEMPORADA Y COSECHA

La temporada 2022 fue extrema, como es Leyda. Con menores precipitaciones que la temporada anterior y con una primavera fría, lo que influyó en la cuaja, seguido de una madurez lenta al principio y acompañada de días más soleados posteriormente y con un aumento de las temperaturas. Esto ayudó a estandarizar los cuarteles próximo a la cosecha y se adelantó la temporada en comparación al año anterior.

