

Pinot Noir

ESTATE SERIES

2013

Denominación de origen:	Aconcagua - Viñedo Manzanar
Composición:	100% Pinot Noir
Alcohol:	13.5° gl
pH:	3.46
Acidez Total:	6.35 g/L (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2.66 g/L



VIÑEDO

Las uvas para nuestro Pinot Noir Estate Series 2013 provienen del viñedo Manzanar, una propiedad de 1.047 hectáreas de lomajes que van desde los 100 a los 300 msnm. Debido a que se encuentra a sólo 12 km del Océano Pacífico, Manzanar tiene una suma térmica que varía desde 1.199 grados-día en los sectores más helados, a 1.331 grados-día en los más cálidos y presenta una temperatura media de enero de 18,4°C. Estas condiciones únicas son ideales para el cultivo de variedades de clima frío como el Pinot Noir. 35 hectáreas de esta variedad fueron plantadas entre 2005 y 2009, utilizando los clones 115, 9, 16 y 777. Con un suelo de estructura franco-arcillosa, a los 40 centímetros de profundidad aparece una estrata de arcilla con roca metamórfica del tipo pizarra (schist).

Clima: Lluvia se restringe a los meses de invierno. Los días de verano son templados, con neblina matinal y frescas brisas por la tarde.

Suelo: Capa delgada de textura franca sobre una base arcillo-rocosa, cuya roca madre es una roca metamórfica del tipo pizarra (schist).

NOTAS DE VENDIMIA

Fecha de cosecha: última semana de febrero a segunda semana de marzo

Promedios históricos:
Temperatura Media octubre-abril: 16.5° Celsius
Oscilación Térmica octubre-abril: 13.8° Celsius
Lluvia caída en el año: 354 mm.

Esta temporada se caracterizó por ser más fría que el promedio histórico. La primavera comenzó con temperaturas medias inferiores a la temporada anterior y al promedio histórico. El mes de mayor acumulación térmica fue Febrero en que se registró la máxima promedio más alta (27,8°C). Desde Febrero a Abril se registró una disminución en la acumulación térmica, de un 6,3% respecto de la temporada anterior (1.276 GDD) y de un 1,1% respecto del promedio histórico (1.209 GDD).

Dada una condición de primavera más fría que la temporada anterior, se observó un alargamiento del período de brotación, el cual transcurrió entre el 22 de Agosto y el 6 de Octubre considerando todas las variedades.

>>

Pinot Noir

ESTATE SERIES

2013

VINIFICACIÓN

Las uvas para nuestro Pinot Noir Estate Series 2013 fueron cosechadas a mano, luego transportadas en cajas de catorce kilos a la bodega, donde pasaron por una doble mesa de selección y luego fueron suavemente despalilladas y molidas transportándose hacia cubas de acero inoxidable abiertas u "open tops" donde primero se realizó una maceración pre fermentativa a baja temperatura (8°C) por tres a seis días, para luego realizarse la fermentación alcohólica a una temperatura que varió entre 22 y 28°C, completando en total entre 12 a 18 días de maceración según las características específicas de cada lote. Después de esto, el 50% vino fue trasegado a barricas usadas de roble francés donde realizaron la fermentación maloláctica y envejecimiento por 8 meses.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De brillante color rojo rubí, nuestro Pinot Noir Estate Series 2013 en nariz muestra aromas a frutos rojos como fresas y cerezas con sutiles notas a sotobosque y rosa mosqueta. En boca es de sensación jugosa y fresca con taninos amables, finaliza largo y persistente dejando en el retrogusto reminiscencias de frutos rojos y pan tostado.