

Pinot Noir
2014

Las Pizarras



LA COSECHA

La temporada de crecimiento de 2013-2014 fue moderadamente cálida, con bajos rendimientos y meses invernales con menos lluvia que el promedio, seguidos por una primavera seca. La brotación se retrasó debido a una ola de frío a mediados de septiembre. Las condiciones frías de crecimiento tuvieron el efecto beneficioso de prolongar la permanencia de los racimos en la planta, y generar un proceso lento de maduración de las uvas. Ello permitió conservar un carácter fresco, una buena intensidad aromática y notables notas minerales.

EL VIÑEDO

Las uvas para este vino se obtienen enteramente de nuestro campo de Aconcagua Costa, de cuarteles específicos de roca metamórfica del tipo piedra pizarra. Dados las diferencias en las temperaturas de este lugar de clima frío, así como la singularidad de sus suelos y elevaciones, cada pequeño cuartel madura a su propio ritmo. Su proximidad con el fresco Océano Pacífico y sus suelos bien drenados, con altos niveles de piedra pizarra, permiten que el campo produzca Chardonnay, Pinot Noir y Syrah de excepcional complejidad, profundidad, mineralidad y acidez natural.

ENOLOGÍA

Las uvas se cosecharon a mano en la mañana y pasaron por una doble selección antes de ser depositadas en pequeños tanques abiertos para fermentar (20% con racimo completo). El 80% de la fruta se sometió a una maceración en frío entre 8° y 10° Celsius durante 5 a 7 días antes de comenzar la fermentación con levaduras nativas, con una maceración total de entre 12 a 25 días. Las Pizarras Pinot Noir tuvo 14 meses de guarda en barricas de roble francés, 50% nuevas

EL VINO

“Un brillante color rojo rubí da paso a matices violetas en el borde de la copa. Es cautivador en la nariz, con capas de cerezas, frutillas silvestres, rosa mosqueta, violetas y delicados toques herbáceos de estragón y eneldo. Replica sus aromas en el paladar, acompañados por notas frescas de frambuesas, cerezas y nuez moscada, junto a un sutil matiz sanguíneo, además de toques de tiza y yodo. De gran profundidad, el vino se desliza encantadoramente en el paladar, con una precisión y estructura que vienen de su acidez de clima frío y costero. Un Pinot Noir absolutamente delicado, complejo y elegante.”

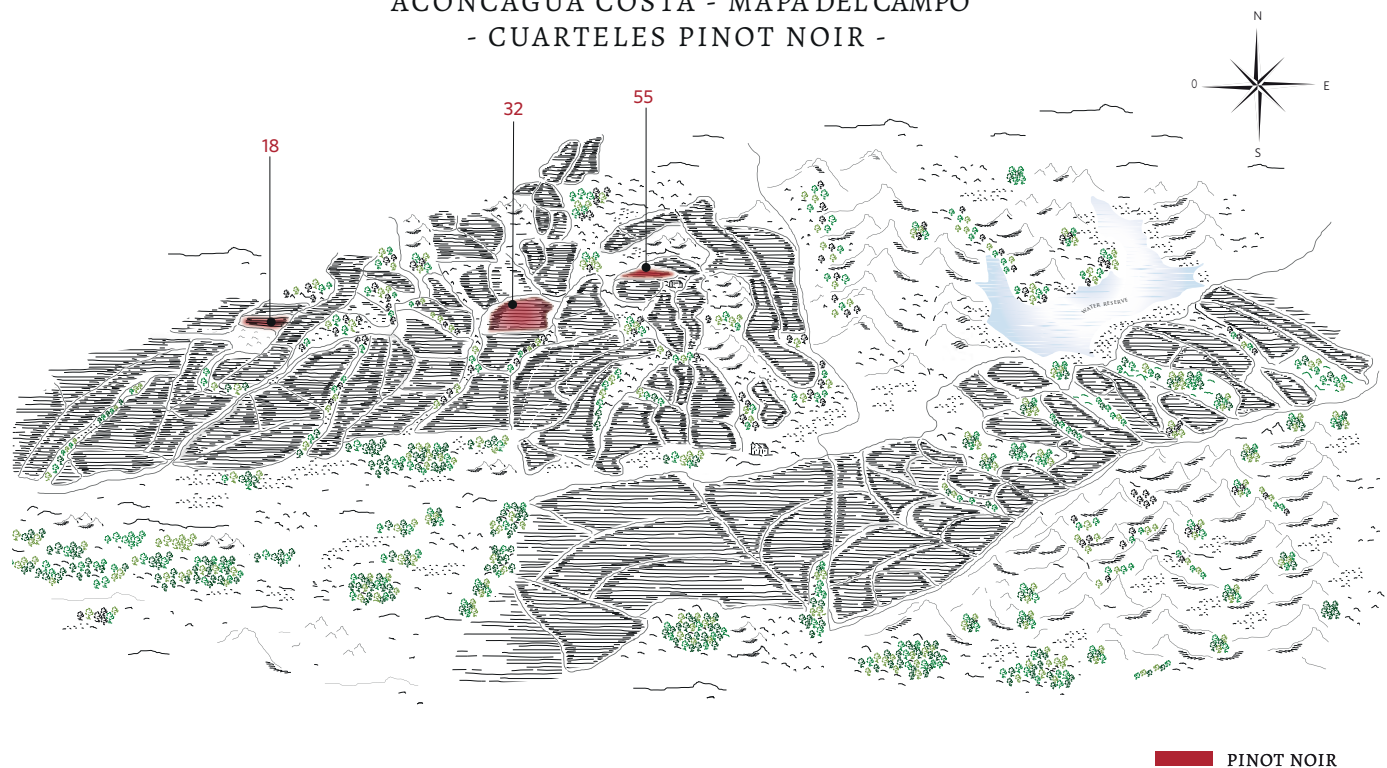
FRANCISCO BAETTIG, DIRECTOR TÉCNICO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir
ALCOHOL: 13,5%
pH: 3,47

ACIDEZ TOTAL: 6,09 g/L
AZÚCAR RESIDUAL: 2,29 g/L
GUARDA: 14 meses en barricas de roble francés,
50% de ellas nuevas

ACONCAGUA COSTA - MAPA DEL CAMPO
- CUARTELES PINOT NOIR -



CUARTEL 18 (VOLCÁN PONIENTE) 0,8 ha

Ubicado en la parte superior de una suave colina expuesta al oeste, con una pendiente suave a moderadamente empinada.

El sustrato está compuesto por rocas de origen volcánico (basalto y andesita), débilmente metamórficas. En la parte superior de la ladera, los suelos son delgados y de textura franca, mientras que, de la ladera hacia abajo, son densos y alcalinos con una textura franco limo arcillosa

CUARTEL 32 (SALVADOR) 3,1 ha

Ubicado en la sección media de un viñedo plantado en ladera de exposición sur sureste, con una pendiente básicamente plana a fuertemente empinada.

El sustrato está compuesto por rocas metamórficas de origen volcánico (basalto y andesita). Los suelos son muy densos y alcalinos, con una textura franco-arcillosa.

CUARTEL 55 (QUINCHO PIZARRAS VOLCÁNICO) 0,7 ha

Ubicado en la ladera del cerro del mirador de exposición al oeste, con una pendiente de suave a fuertemente empinada.

El sustrato está compuesto por rocas metamórficas de origen volcánico (basalto y andesita). En la parte superior de la ladera, los suelos son delgados y ácidos con una textura que va de franco limo arcillosa a franco-arcillosa; los de la parte central de la ladera son densos y alcalinos con una textura franco limo arcillosa, y los de la parte baja son muy densos con una textura arcillosa.