

Pinot Noir
2015

Las Pizarras



LA COSECHA

Las temperaturas cálidas en primavera, así como precipitaciones inferiores al promedio, hicieron que la vendimia 2015 empezara más temprano y que, aunque desafiante, resultara muy equilibrada. A pesar de estar adelantada, en esta cosecha se produjeron bayas pequeñas a normales, lo que permitió entregarle al vino una excelente concentración de sabores y una gran estructura.

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 (15% con racimo completo). El 100% de la fruta se sometió a una maceración en frío entre 8° y 10° Celsius durante 12 a 20 días antes de comenzar la fermentación con levaduras nativas, con una maceración total de hasta 20 días. Las Pizarras Pinot Noir tuvo 13 meses de guarda en barricas de roble francés, 30% nuevas.

EL VINO

“El brillante color rojo rubí de este vino da paso a matices violetas. Entrega expresivas notas de rosa mosqueta, frambuesas silvestres y murtilla, junto a delicados toques de frutos secos. Estos aromas se replican en el paladar acompañados por frescos tonos de frambuesas, cerezas y nuez moscada, junto a un sutil carácter sanguíneo y notas de tiza y yodo. De gran profundidad, su pronunciada mineralidad, sus taninos de grano fino, así como su brillante acidez costera, se prolongan a lo largo de su final.”

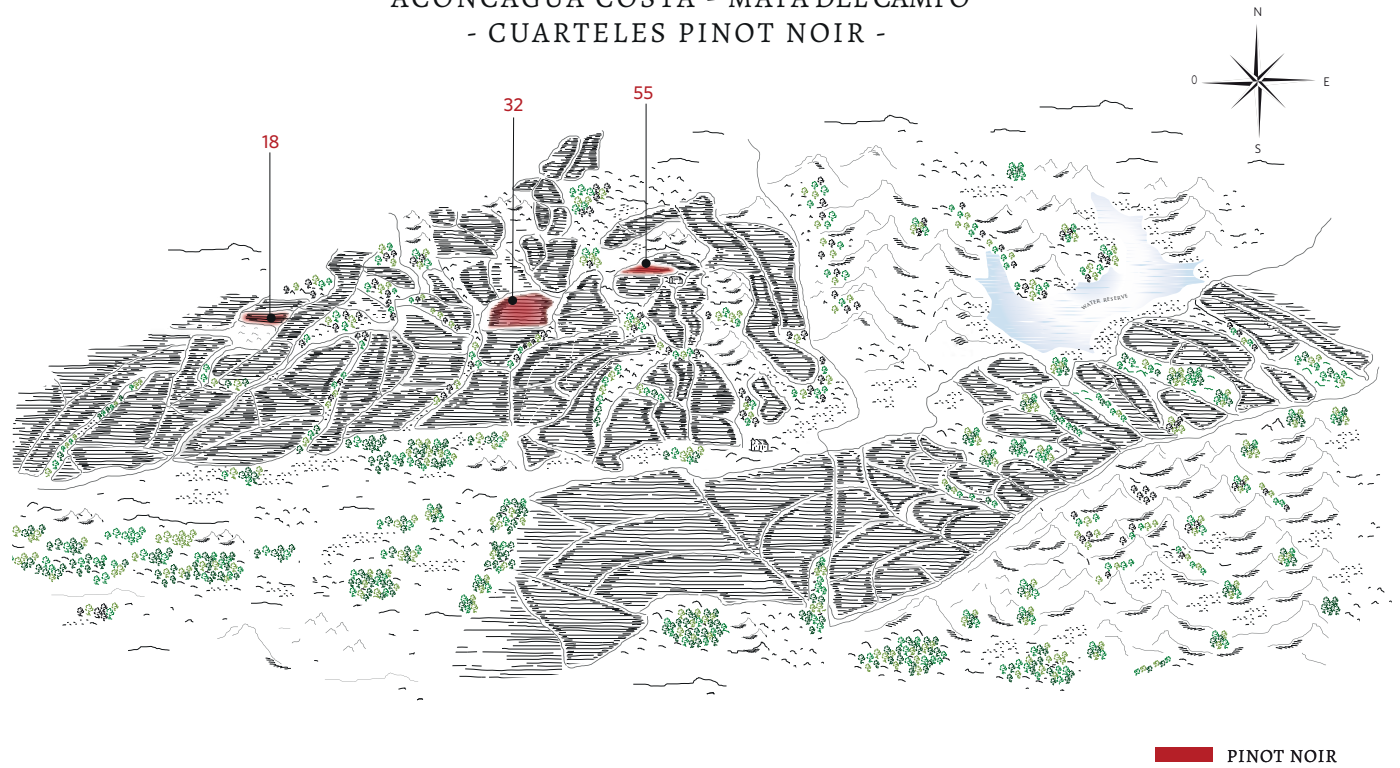
FRANCISCO BAETTIG, DIRECTOR TÉCNICO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir
ALCOHOL: 13,5%
pH: 3,4

ACIDEZ TOTAL: 5,77 g/L
AZÚCAR RESIDUAL: 2,28 g/L
GUARDA: 13 meses en barricas de roble francés,
30% 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.