

Pinot Noir
2016

Las Pizarras



LA COSECHA

Los vinos de la cosecha 2016 tienen un gran sentido de pureza y tensión. La fresca primavera sembró las condiciones ideales para una temporada de maduración larga, aunque la suma térmica fue más alta que el promedio debido al cálido verano. Esto nos llevó a pensar que la perfecta madurez de nuestras uvas llegaría tempranamente; sin embargo, esto no ocurrió debido a una lenta acumulación de azúcar, completando un extenso y homogéneo período de maduración a lo largo de la temporada. Consecuencia de ello son los vinos de esta cosecha, los cuales poseen un gran sentido de origen, profundidad y calidad.

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 (18% con racimo completo). El 100% de la fruta se sometió a una maceración en frío entre 8° y 10° Celsius durante 4 a 5 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, 33% nuevas.

EL VINO

“De un hermoso color rojo cereza con brillos violeta, este vino posee una nariz compleja que recuerda a rosa mosqueta, murtilla, cerezas ácidas y un refrescante toque a bergamota acompañado por suaves notas de mazapán y frutos secos. De igual complejidad y en línea con lo percibido en nariz, en boca predomina la fruta roja fresca, notas florales y algunos toques que recuerdan la tierra húmeda, frutos cítricos, especias dulces y algo de pan tostado. Un vino muy bien estructurado, con taninos finos y elegantes que entregan una sensación de tiza en el final. Un vino que despliega un gran balance entre amplitud y longitud muy bien logrado, y que permite hablar de poder y elegancia en un final armónico y de gran persistencia.”

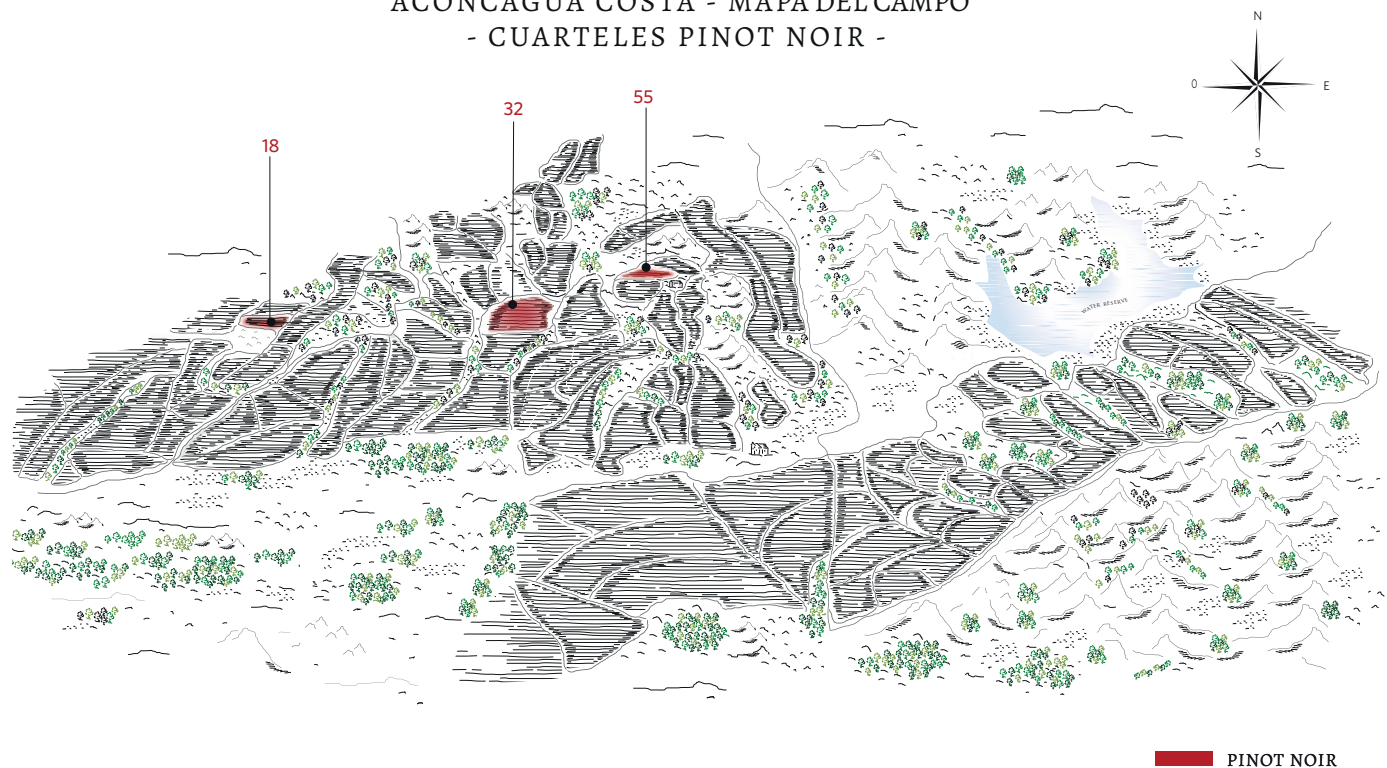
FRANCISCO BAETTIG, DIRECTOR TÉCNICO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir
ALCOHOL: 13%
pH: 3,43

ACIDEZ TOTAL: 5,82 g/L
AZÚCAR RESIDUAL: 2,49 g/L
GUARDA: 13 meses en barricas de roble francés, 33% 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.