

Pinot Noir
2017

Las Pizarras



LA COSECHA

La vendimia de 2017 se caracterizó por un invierno suave y seco, seguido por un verano soleado y cálido que finalizó con una cosecha más temprana. Los vinos resultantes son de gran sofisticación, con un estupendo equilibrio de concentración frutal, estructura y profundidad, principalmente debido a los rendimientos muy bajos de la temporada. Los vinos de 2017 tienen un inmenso sentido de pureza, mineralidad, intensidad y 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 (20% 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, 35% nuevas.

EL VINO

“Un limpio y hermoso color rojo cereza con destellos rubíes define su apariencia en la copa. Las Pizarras Pinot Noir es vibrante, con aromas cargados de frambuesas, rosa mosqueta, murtilla y un interesante carácter especiado. Unos pocos minutos después de que se ha servido, empiezan a emerger sus diferentes capas. Aromas distintivos de piedras mojadas, especias dulces y un carácter terroso lo transportan a uno a su lugar de origen. Hay una sensación de neblina húmeda y suelos calcáreos que proyectan el carácter singular del terroir de clima frío de Aconcagua Costa. En el paladar, el vino es complejo y bien estructurado, decididamente atrevido, con taninos finos y elegantes que están definidos por los suelos de pizarra y esquisto. Un vino de gran perseverancia, con taninos elegantes que aportan un largo y persistente final.”

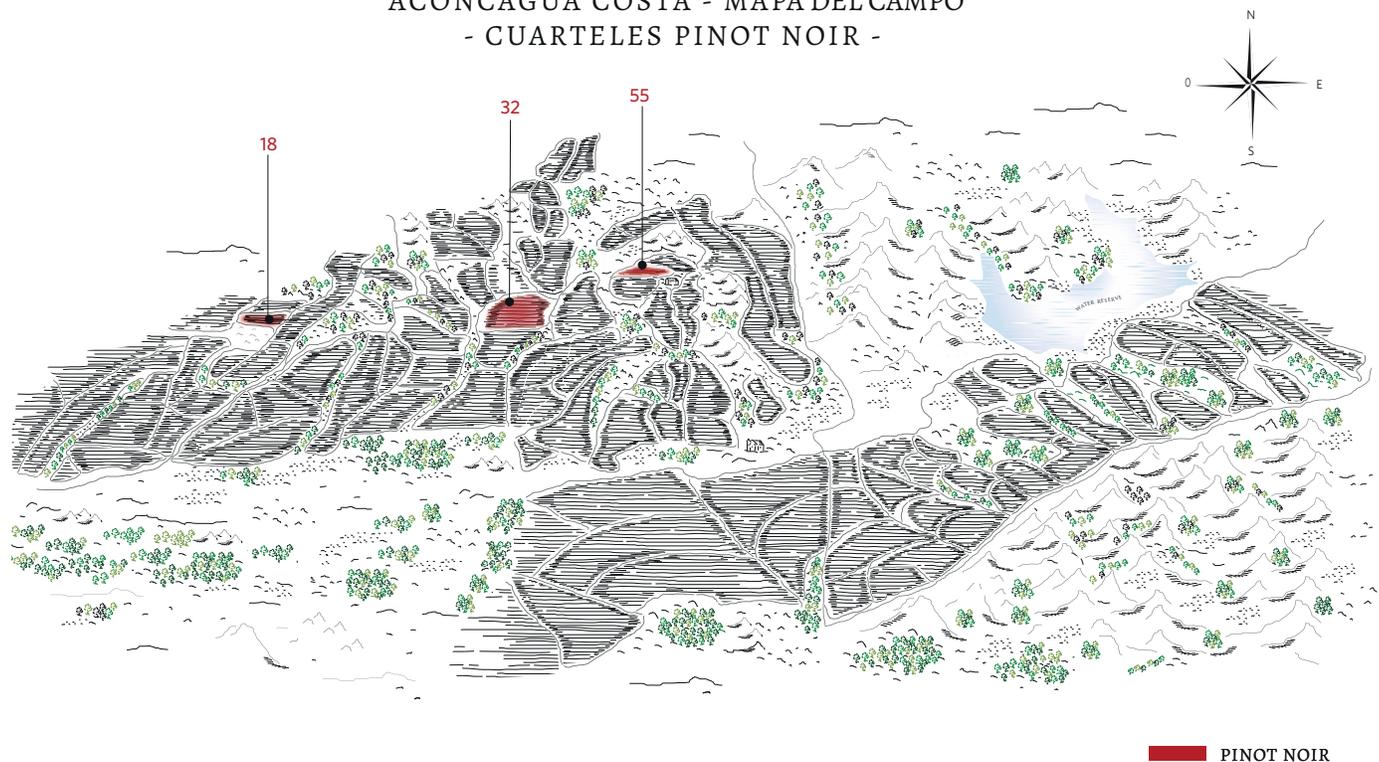
FRANCISCO BAETTIG, DIRECTOR TÉCNICO

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

ACIDEZ TOTAL: 6,31 g/L
AZÚCAR RESIDUAL: 1,93 g/L
GUARDA: 13 meses en barricas de roble francés,
35% 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.