

Pinot Noir  
2018

Las Pizarras



#### LA COSECHA

La inolvidable temporada 2018 en Aconcagua Costa será recordada como una de las más frías que jamás hayamos registrado en este viñedo, con una suma térmica un 15% menor que los promedios históricos, concentrados principalmente durante enero, febrero y marzo, los cuales estuvieron acompañados de abundante nubosidad. Marzo intervino con cielos azules, bendiciéndonos con muchos días soleados que proporcionaron las condiciones ideales para que nuestras uvas terminaran su proceso de maduración a tiempo y en excelentes condiciones. Por otro lado, la ausencia de lluvias desde noviembre hasta abril también favoreció un proceso de maduración lento y constante, junto con condiciones sanitarias impecables para nuestras uvas.

#### 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 entre el 20 y 28 de febrero 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 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, 32% nuevas.

#### EL VINO

*“Las Pizarras Pinot Noir 2018 despliega un color rojo rubí límpido con hermosos reflejos violetas. Posee una nariz compleja que recuerda a la rosa mosqueta, murtilla (guayaba chilena), guindas acidas y un tono refrescante y picante similar a la bergamota, acompañado de suaves notas a mazapán y frutos secos. En el paladar, también se desenvuelve con complejidad y consistente con la nariz, dominado por fruta roja fresca, arándanos y notas florales, que revela algunos tonos que recuerdan tierra húmeda, frutas cítricas, especias dulces y pan tostado. Un vino muy bien estructurado, con taninos finos y elegantes que proporcionan una sensación táctil que recuerda a la tiza. También muestra un admirable equilibrio entre la amplitud y el largo, que habla de un vino con excelente potencial y fresca que culmina con un armónico y muy persistente final.”*

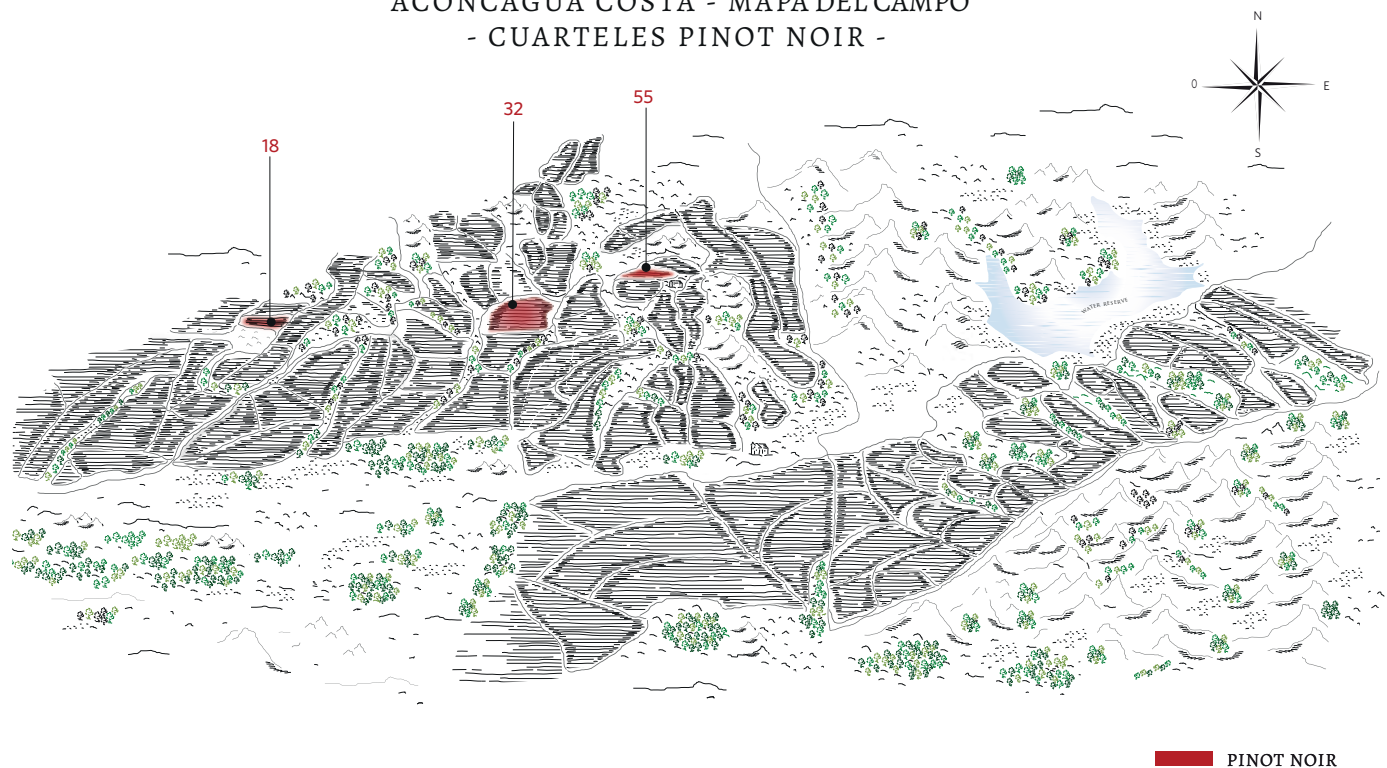
FRANCISCO BAETTIG, DIRECTOR TÉCNICO

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

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

**ACIDEZ TOTAL:** 6,08 g/L  
**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,83 g/L  
**GUARDA:** 13 meses en barricas de roble francés,  
32% 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.