

Pinot Noir
2019

Las Pizarras



LA COSECHA

La cosecha de 2019 en Aconcagua Costa fue ligeramente cálida debido al período de primavera, que obtuvo una suma de calor superior a la media. Sin embargo, los meses que precedieron a la cosecha fueron ligeramente más fríos que los registrados históricamente, con temperaturas más bajas en febrero y marzo que nos bendijeron permitiendo una madurez lenta y suave, junto con uvas excepcionalmente saludables.

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 26 y 28 de febrero y pasaron por una doble selección antes de ser depositadas en pequeños estanques abiertos (15% en racimo completo) para fermentar. 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 entre 12 a 20 días. Las Pizarras Pinot Noir 2019 tuvo 13 meses de guarda en barricas de roble francés, 45% nuevas.

EL VINO

“Las Pizarras Pinot Noir 2019 despliega un color rojo rubí límpido con hermosos reflejos violetas. Posee una nariz compleja que recuerda a rosa mosqueta, murtilla (guayaba chilena), trufa, champiñones, guindas y un tono refrescante y picante, acompañado de notas a repostería y frutos secos. En boca también se desenvuelve con complejidad y consistencia con la nariz, dominado por fruta roja fresca, notas especiadas y florales, revelando algunos tonos que recuerdan tierra húmeda, cítricos, especias dulces y pan tostado. Un vino muy bien estructurado, con taninos finos y elegantes que proporcionan una sensación táctil que recuerda a tiza. También muestra armonía y un final muy persistente.”

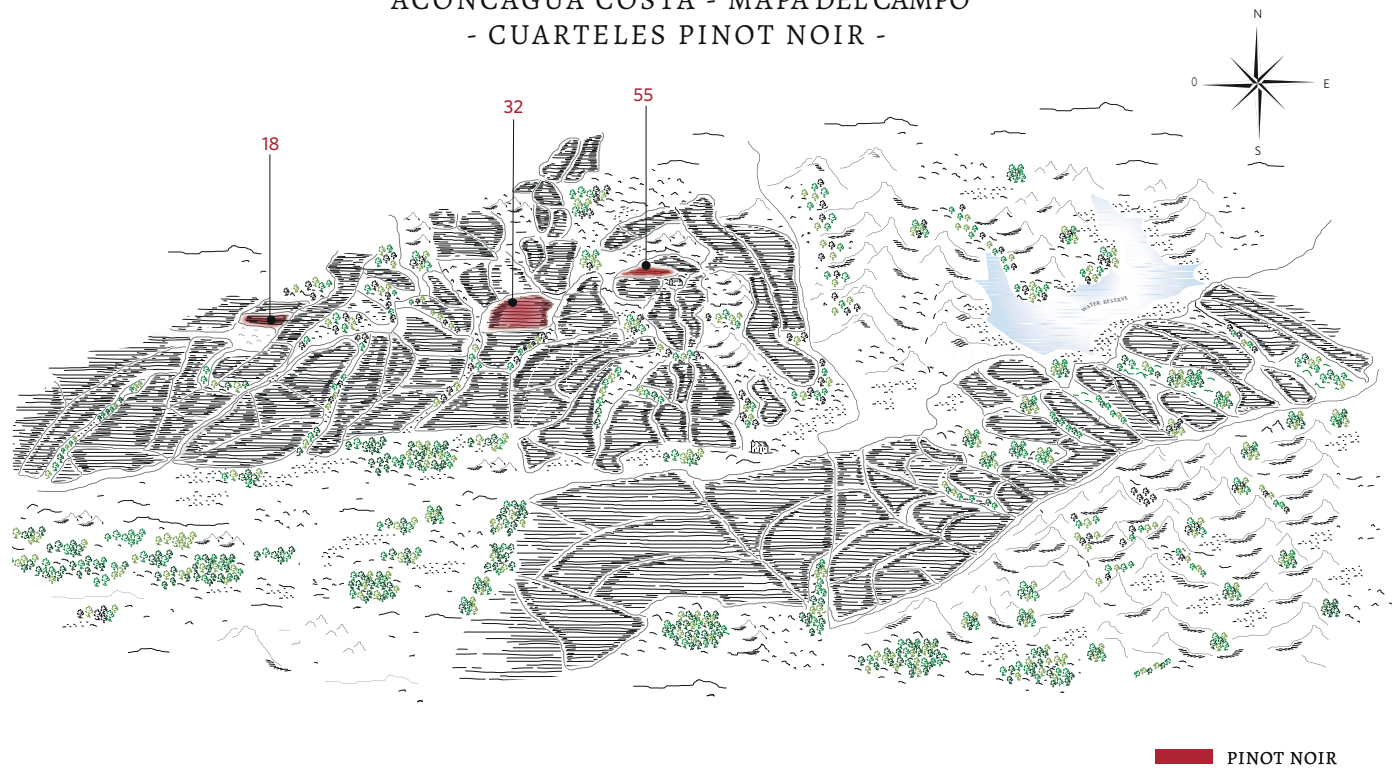
FRANCISCO BAETTIG, DIRECTOR ENOLÓGICO

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir
ALCOHOL: 13,5%
pH: 3,42

ACIDEZ TOTAL: 5,94g/L
AZÚCAR RESIDUAL: 1,78 g/L
GUARDA: 13 meses en barricas de roble francés,
45% 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.