

Pinot Noir
2021

Las Pizarras



LA COSECHA

Una vendimia un poco más fría que el promedio, que permitió una madurez lenta y prolongada, lo que nos entregó uva de gran calidad y nos permitió elaborar vinos con intensidad aromática, un gran color, más frescos y elegantes.

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. Dadas 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 13 de febrero y el 17 de marzo en la mañana y pasaron por una doble selección antes de ser depositadas en pequeños tanques abiertos para fermentar (10% con racimo completo). El 100% de la fruta se sometió a una maceración en frío entre 8° y 10° Celsius durante 3 días antes de comenzar la fermentación con levaduras nativas, con una maceración total de entre 12 a 20 días. Las Pizarras Pinot Noir tuvo 12 meses de guarda en barricas de roble francés, 45% nuevas.

EL VINO

“Las Pizarras Pinot Noir 2021 despliega un color rojo rubí pálido, con reflejos violeta. Posee una nariz compleja con notas a fruta fresca tipo cerezas ácidas y rosa mosqueta, complementado con un fondo especiado y acompañado de suaves notas tostadas que recuerdan al grano de café y frutos secos. Es fresco en la entrada, con una acidez profunda y delicada. Tiene notas a fruta fresca y a especias, con unos tonos que recuerdan a tierra húmeda, frutos silvestres y un dejo que recuerda los frutos secos tostados. De agradable textura que recuerda la tiza, de grano muy fino y persistente.”

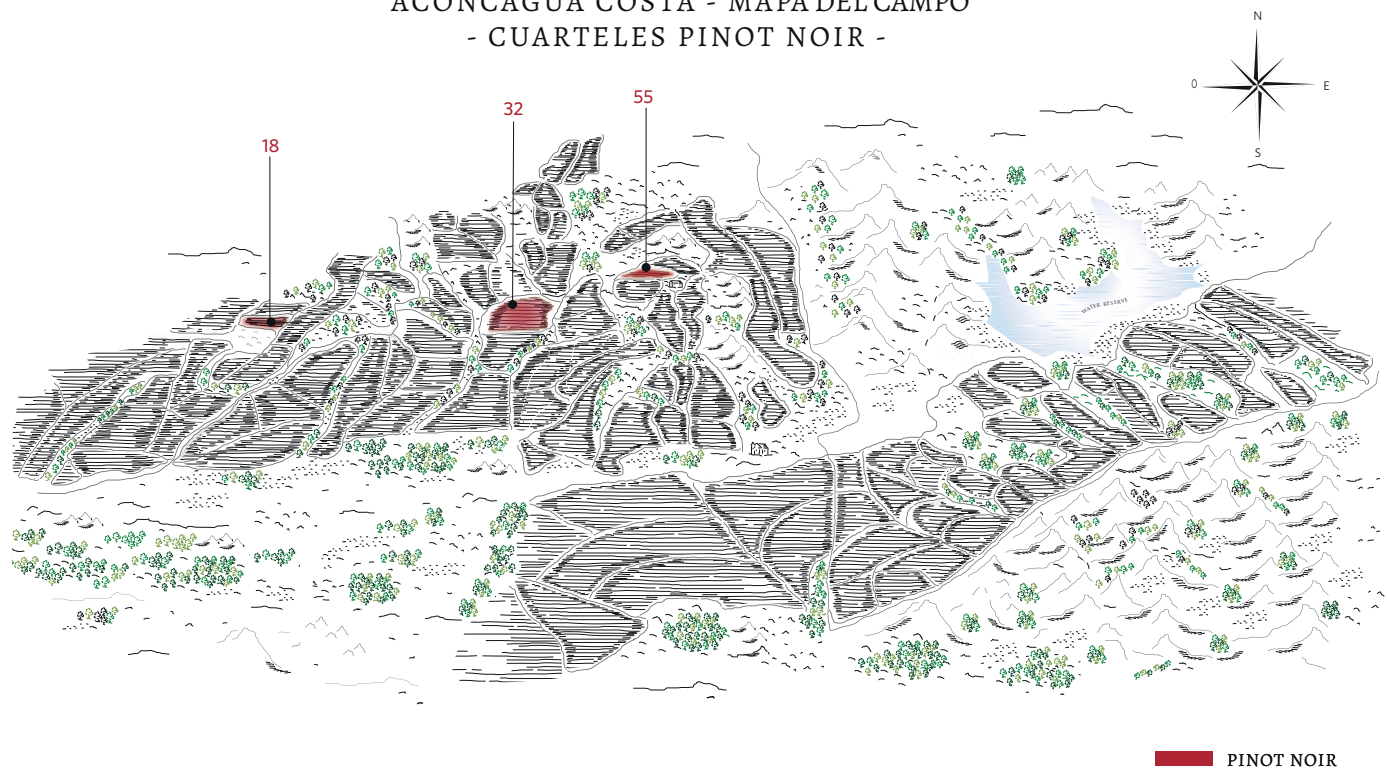
FRANCISCO BAETTIG, DIRECTOR ENOLÓGICO

INFORMACIÓN TÉCNICA

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

ACIDEZ TOTAL: 5,97g/L
AZÚCAR RESIDUAL: 2,12 g/L
GUARDA: 12 meses de guarda en barricas de roble francés, 45% 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 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.