

Pinot Noir 2017

Pequeñas Producciones

“De un color rojo rubí profundo. En nariz aparecen notas a cerezas y frutos negros del bosque, y algunas otras notas delicadas de roble ahumado. En boca es un vino de cuerpo medio, con taninos sedosos y elegantes, que necesitará algún tiempo para alcanzar su máxima suavidad. De final limpio y agradable. Se recomienda decantar antes de servir a una temperatura entre 12 y 14°C”



VIÑEDO

Toda la fruta proviene de nuestro viñedo, ubicado en una de las zonas más frías y occidentales del Valle de Casablanca, específicamente de laderas orientadas al nordeste, plantadas en 2009 con Clon 777 en suelos mezcla de arcilla roja y granito.

COSECHA

Las heladas de primavera redujeron los rendimientos a niveles históricamente bajos de solo 2.5 toneladas por hectárea (1 tonelada / a). Después de una estación cálida y seca, se cosecharon a mano bayas perfectamente maduras en cajas de 12 kg durante la semana del 9 de marzo de 2017.

VINIFICACIÓN

Ya en bodega, las uvas fueron enviadas por gravedad a pequeños tanques abiertos, donde se realizó una maceración en frío (5°C) por 5 días. Luego el mosto fue calentado e inoculado con levaduras seleccionadas para fermentar por otros 6 días con temperaturas máximas de 32°C. Durante la fermentación las cubas fueron remontadas a mano dos veces por día, buscando extraer la cantidad ideal de taninos y color. Al finalizar la fermentación, el vino fue traspasado a una mezcla de barricas nuevas de roble francés (35%) y de segundo y tercer uso (65%) por un periodo de 18 meses, durante los cuales fue removido en dos oportunidades: en primavera al completar la fermentación maloláctica, y luego justo antes de ser embotellado el 7 de agosto de 2018. La producción fue de 650 cajas.

14.7%	3.51	5.4 G/L	3.2 G/L	0.58 G/L
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTIL