

Pinot Noir, 2017

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 que tienen un componente significativo de roca metamórfica, incluyendo piedras pizarra. Dados los extremos 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 pizarra y roca metamórfica, permiten que el campo produzca pinot noir de excepcional complejidad, profundidad, mineralidad y acidez natural.

ENOLOGÍA

Todas las uvas (80% despalladas y 20% en racimo completo) se recogieron y seleccionaron rigurosamente a mano antes de ser depositadas directamente en estanques de fermentación abiertos. Un 100% de la fruta se sometió a una maceración en frío (entre 8 y 10° C) durante 4 a 5 días antes de comenzar la fermentación, la que se realizó en un 100% con levaduras nativas. Le siguió luego un prolongado período de maceración que duró hasta 20 días. Diariamente se realizaron suaves pisoneos a mano para ayudar a mantener húmedo el sombrero. El 100% de Las Pizarras Pinot Noir tuvo 13 meses de guarda de barricas de roble francés, 35% de ellas 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, murtila 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% vol.

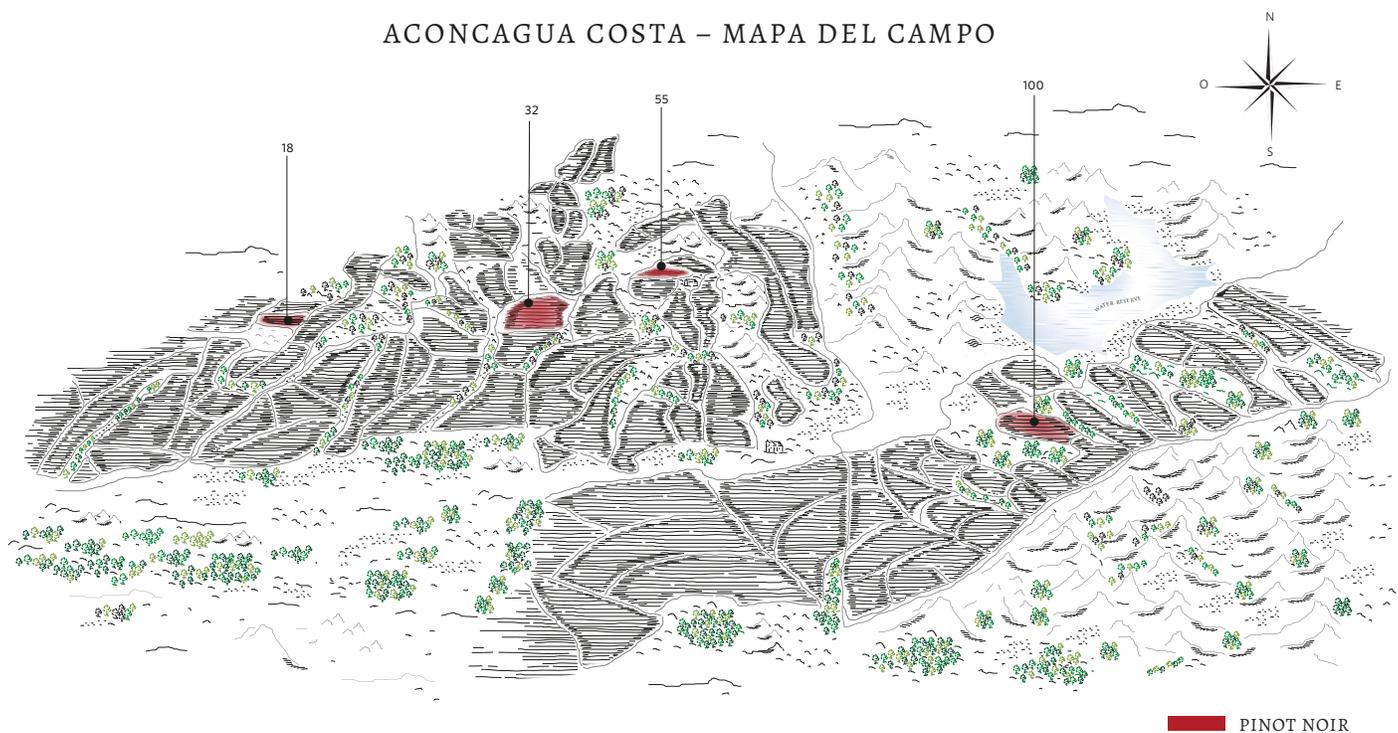
PH: 3,43

AZÚCAR RESIDUAL: 1,93 g/L

ACIDEZ TOTAL: 6.31 g/L

GUARDA: 13 meses en barricas de roble francés, 35% de ellas nuevas

ACONCAGUA COSTA – MAPA DEL CAMPO



■ PINOT NOIR

CUARTEL 18 (VOLCÁN PONIENTE), 0,8 ha.

Ubicado en la parte superior de una suave colina, la altitud del Cuartel 18 oscila entre 138 y 158 metros, con un promedio de 148 metros. La ladera, expuesta al oeste, es suave (9%) a moderadamente empinada (23%), con un valor promedio de moderada inclinación (24%).

El sustrato está compuesto por rocas volcánicas débilmente metamórficas además de basalto y andesita. En la parte superior de la ladera, los suelos son delgados y de textura franca. De la mitad 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, la altitud del Cuartel 32 oscila entre 91 y 123 metros, con un promedio de 113 metros. La ladera, de exposición sur sureste, fluctúa desde básicamente plana (1%) a moderadamente empinada (37%), con un promedio de 15%. El sustrato está compuesto por rocas volcánicas metamórficas, además de 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, la altitud del Cuartel 55 oscila entre 149 y 180 metros, con un promedio de 168 metros. La ladera, expuesta al oeste, va de suave (5%) a moderadamente empinada (38%), con un promedio de 20%.

El sustrato está compuesto por rocas volcánicas metamórficas, además de 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 suelos en la parte central de la ladera son densos y alcalinos, con una textura franco limo arcillosa. Los suelos de la parte baja de la ladera son muy densos, con una textura arcillosa.

CUARTEL 100 (EL HUACHO), 2,1 ha.

Ubicado a lo largo de una ladera, la altitud del Cuartel 100 fluctúa entre 131 y 169 metros, con un promedio de 152 metros. La ladera, expuesta al oeste suroeste, varía de 14% a 44%, con una inclinación promedio de 26%. El sustrato está compuesto por rocas volcánicas y andesita, y asociado a roca explosiva volcánica sedimentaria. Los suelos son gruesos a muy gruesos, alcalinos y con una textura franco arcillosa.