

Litoral Pinot Noir 2012

Denominación de Origen

Producción Limitada

14.160 botellas

El Valle de Leyda es una pequeña sub-región de la apelación de San Antonio en Chile, con una gran influencia marina, ya que está ubicada a sólo 12 km del Océano Pacífico. Esta área es reconocida por ser una de las regiones vitivinícolas más frías y con mayor potencial cualitativo de Chile para las variedades de clima frío.

Terroir

Clima: La cercanía al mar asegura temperaturas máximas moderadas y una permanente ventolera que refresca los viñedos durante las horas más cálidas y soleadas del día (12pm a 6pm). Este factor, combinado con un alto nivel de humedad ambiental (50%), enriquece los sabores a fruta.

Suelo: Existe una combinación de dos Terroirs (Granítico y Aluvial). El tipo de suelo Granítico tiene una profundidad aproximada de 40-60 cm, con una estructura franco-arcillosa, color amarillo, con una roca madre altamente fracturada, con abundante cuarzo, donde se encuentra la estructura radicular.

Viñedo

Espaldera vertical. Tiene un estricto control hídrico para moderar el vigor y producir bayas pequeñas. Un racimo por brote. 50% de exposición de fruta.

Rendimientos

7 toneladas por hectárea

Cosecha

Esta cosecha registro temperaturas más altas de un año normal, por lo que hubo que adelantar la cosecha en prácticamente un mes, para preservar la fruta y la acidez natural.

Notas de Cata

Este vino tiene un gran bouquet de cerezas y frambuesas, con un ligero toque de notas especiadas - sello distintivo de los Pinot Noirs del Valle de Leyda. En boca es un vino de cuerpo ligero, equilibrado, vivaz, elegante por su mineralidad y fineza estructural.

Enólogo: Stefano Gandolini

Vendimia

03 de Marzo (cuartel 5) y 05 de Marzo (cuartel 36). Cosecha a mano en gamelas de 12 kg.

Crianza

12 meses en barricas de encina Francesa (30% nuevas y 70% segundo uso). Tonelerías Francois Freres y Dargaud&Jaegle (Jupilles, Tronçais y Fontainebleau, del centro de Francia).

No hizo fermentación maloláctica, para así preservar el frescor.

Filtrado

No clarificado y No filtrado

Análisis Básico

Alcohol: 14°

pH: 3.50 g/lit

Acidez Total: 6.57 g/lit

Acidez Volátil: 0.60 g/lit

Azúcar Residual: 3.86 g/lit

Extracto Seco: 31.84 g/lit

CO₂: 320 mg/lit

www.ventolerawines.com

