Arboleda

PINOT NOIR 2019

Origen

Apelación: Aconcagua Costa

Viñedo: Chilhué

Localidad: Quillota

Clima: El clima aquí es marítimo y fresco debido a la poderosa influencia del Océano Pacífico, que trae masas de agua fría desde el Polo Sur impulsadas por la Corriente de Humboldt. Esto genera nieblas matinales y brisas que soplan a través de los viñedos refrescando las parras.

Suelo: Los suelos están formados sobre rocas magmáticas (volcánicas) intrusivas y extrusivas en diferentes estados de descomposición, con una prevalencia de esquistos y pizarras metamórficas.

Análisis

Alcohol: 13,5%

pH: 3,4

Acidez total:
6 g/L (en ácido tartárico)

Azúcar residual: 2,3 g/L

Vinificación

Las uvas se fermentaron en estanques de acero inoxidable. El proceso duró de 8 a 15 días, y se realizó a temperaturas entre 25 y 31° C.

Guarda:

Envejecido por 11 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

Potencial de guarda

sobre 6 años dependiendo de las condiciones de guarda.

Notas de Vendimia:

La vendimia 2019 fue levemente cálida debido a una primavera que estuvo marcada por una acumulación térmica mayor a la histórica. Sin embargo, los meses previos a la cosecha fueron levemente más fríos que lo normal. La baja presencia de lluvias desde noviembre a abril, fueron factores que permitieron una madurez lenta y pausada, con una excelente sanidad de fruta. La cosecha, rápida e intensa, favoreció la conservación de aromas y acidez de los vinos, junto con una equilibrada producción de fruta que moderó el nivel de alcohol de los vinos, siendo un año de vinos frescos y de excelente calidad para Aconcagua Costa.

Comentarios del Enólogo

Hermoso color rojo rubí con brillos escarlata. En nariz, aromas que recuerdan cerezas, frambuesas y una delicada nota floral de rosa mosqueta, acompañada de un suave toque a eneldo y tabaco. En boca predominan los sabores a frutos rojos frescos, más suaves toques que recuerdan las especias y las trufas. Es un vino de gran estructura, con una acidez refrescante y una sensación mineral acompañada de taninos finos y elegantes.

Sugerencia de Servicio

Servir preferentemente a una temperatura de 12°C.