



Arboleda

## PINOT NOIR 2014



### ORIGEN

**Apelación:** Aconcagua Costa

**Viñedo:** Chilhué

**Suelo:** Delgada capa de textura franco-arcillosa por sobre un estrato de roca metamórfica del tipo pizarra.

**Clima:** Típico costero con días temperados que incluyen neblina matinal y frescas brisas por la tarde.

### COMPOSICIÓN

100% Pinot Noir

### ANÁLISIS

**Alcohol:** 13,5%

**pH:** 3,53

**Acidez total:** 5,95 g/L Ácido Tartárico

**Azúcar residual:** 2,3 g/L

### VINIFICACIÓN

La fruta fue fermentada en cubas de acero inoxidable entre 8 y 15 días a temperaturas que fluctuaron entre 25°C y 28°C.

### ENVEJECIMIENTO

**Envejecimiento en barrica:** Envejecido por 13 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 20% eran nuevas.

**Potencial de envejecimiento:** Entre 6 y 8 años, dependiendo de las condiciones de guarda.

### NOTAS DE VENDIMIA

El 2014 fue una vendimia perfectamente moderada, con temperaturas ligeramente superiores y menos lluvias que la temporada anterior.

Estas condiciones permitieron una correcta maduración, con niveles de alcohol moderados, y la disminución de lluvias benefició la salud de las uvas. La floración y la cuaja ocurrieron en una primavera suave, seguida por un verano con temperaturas mínimas muy bajas durante los meses de febrero y marzo, favoreciendo la alta concentración de mezclas aromáticas.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino rojo cereza, despliega aromas que recuerdan naranjas confitadas, cerezas, pétalos de rosa, más suaves notas a cedro, caja de puro habano y tierra de hoja húmeda. Luego siguen las especias que destacan en el paladar junto con acentuadas notas a guinda. Este Pinot Noir se revela en el paladar con una entrada sedosa, de una sensación fresca y cremosa al mismo tiempo. Es un vino de excelente persistencia, lleno de sutilezas y alta complejidad.