



Arboleda

PINOT NOIR 2015



ORIGEN

Apelación: Aconcagua Costa

Viñedo: Chilhué

Suelo: Delgada capa de textura franco-arcillosa sobre una estrata de roca metamórfica del tipo pizarra.

Clima: Oceánico mediterráneo, con días temperados que incluyen neblina matinal y frescas brisas por la tarde.

COMPOSICIÓN

100% Pinot Noir

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%

pH: 3,47

Acidez total: 5,39 g/L Ácido Tartárico

Azúcar residual: 2,2 g/L

VINIFICACIÓN

La fruta fue fermentada en cubas de acero inoxidable entre 14 y 25 días a temperaturas que fluctuaron entre 25° 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

La temporada en Chilhué comenzó con favorables condiciones climáticas durante la primavera, debido a temperaturas ligeramente más altas respecto a la media histórica y a bajas precipitaciones, gracias a esto se desarrolló una canopia sana y balanceada.

La suma térmica durante esta temporada alcanzó 1.311 DG, siendo un 7% más alta que la media histórica (1.229 DG). Esta diferencia se dio principalmente por las altas temperaturas durante la segunda quincena de marzo y abril, cuando las uvas para este vino ya habían sido cosechadas. Este vino representa la tipicidad de Aconcagua Costa, dada por la fresca influencia costera.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este Pinot Noir, de un brillante y limpio color rojo cereza, despliega una cautivante pureza y frescura en nariz, con aromas a guinda ácida, rosa mosqueta y sutiles notas terrosas.

En el paladar sorprende con suaves notas sanguíneas y salinas, típicas de este terroir. De una delicada estructura, gran equilibrio y finos taninos; finaliza en boca con una elegante y fresca sensación.