Arboleda

Pinot Noir 2018

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.

Composición

100% Pinot Noir

Análisis

Alcohol: 13,5%
pH: 3,38
Acidez total: 5,57 g/L (en ácido tartárico)
Azúcar Residual: 1,74 g/L

Vinificación

Las uvas se fermentaron en estanques de acero inoxidable. El proceso duró de 14 a 25 días, y se realizó a temperaturas entre 25 y 28° C.

Guarda

11 meses en barricas de roble francés, un 15% de ellas nuevas.

Potencial de Guarda

Más de 6 años, según las condiciones de guarda.

Notas de Vendimia

La vendimia 2018 será recordada como una de las temporadas más frías que se hayan registrado en el viñedo Aconcagua Costa, con una suma calórica que fue inferior en un 15% con respecto a los promedios históricos, y se concentró principalmente en los meses que precedieron a la vendimia. Por otra parte, la ausencia de lluvias desde noviembre a abril generó un ambiente ideal para un proceso de madurez lento y parejo, además de condiciones sanitarias impecables para nuestras uvas.

Comentarios del Enólogo

Este vino, de brillante y limpio color cereza, muestra una pureza y un frescor seductores en la nariz, con aromas de cerezas, rosa mosqueta y sutiles notas terrosas y de tabaco. En el paladar predominan los frutos rojos frescos con suaves toques balsámicos. Tiene una estructura delicada, gran equilibrio y taninos finos. Termina con gran frescor y una sensación salina en la boca.

Sugerencia de Servicio

Servir preferentemente a una temperatura de 12° C