



Arboleda

PINOT NOIR 2020

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.

NOTAS DE VENDIMIA:

Sin dudas una temporada 2020 compleja y desafiante, con el invierno más seco de los últimos 50 años, nuestros viñedos de Aconcagua Costa tuvieron que soportar una verdadera maratón hídrica para poder llegar a plena madurez. La temporada fue cálida, sobre todo en la primavera, terminando con un marzo y abril levemente más fríos. Rendimientos moderados y riego abundante en verano, conservaron el frescor y calidad de las uvas.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Arboleda Pinot Noir 2020 tiene un hermoso color rojo cereza con brillos rubí. En nariz es complejo con aromas a cerezas, frutillas y una delicada nota floral de rosa mosqueta, acompañada de un suave toque balsámico y repostería. En boca predominan los sabores a frutos rojos y atractivas notas especiadas que recuerdan a pimienta blanca y jengibre. Es un vino de gran estructura, con taninos de grano fino y una acidez limpia y refrescante que realzan su elegancia y sensación mineral en un persistente final.

SUGERENCIA DE SERVICIO

Servir preferentemente a una temperatura de 12° Celsius.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%

pH: 3,46

Acidez Total:

6,17 g/L (en ácido tartárico)

Azúcar Residual: 2,11 g/L

VINIFICACIÓN

Las uvas tuvieron una selección doble, maceración en frío y se fermentaron con levaduras nativas en tanques de acero inoxidable. El proceso duró entre 16 y 21 días y se realizó a temperaturas entre 25° y 28° Celsius.

GUARDA:

11 meses en barricas de roble francés, 15% nuevas, y 15% en fudres.

POTENCIAL DE GUARDA

Sobre 6 años dependiendo de las condiciones de guarda.

