

CORRALILLO PINOT NOIR 2014

D.O. Valle de San Antonio



VIÑEDO

Las uvas provienen de nuestros viñedos en el Valle del Rosario con manejo Biodinámico, ubicados en laderas con una distintas exposiciones al sol. Los suelos son de origen graníticos en distintos estados de descomposición y presencia de rocas cuarcitas, con buena fertilidad y drenaje. Además un 15% de las uvas utilizadas proviene de nuestro viñedo de Valle Hermoso, a tan solo 10 kilómetros del mar, donde la influencia marítima nos proporciona una tipicidad y expresión de la variedad única. Ambos clones de Pinot Noir, el 777 y 115, fueron manejados en poda de cargador simple para estimular el buen desarrollo de canopia y asegurar una correcta madurez y carácter varietal, con todos los elementos distintivos del Pinot Noir.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas manualmente y una vez llegadas a la bodega son enfriadas y sometidas a una estricta selección de racimos y bayas. A continuación, las uvas se depositaron por gravedad en estanques de acero inoxidable de 8 y 5 toneladas de capacidad y se maceraron en frío por siete días a 6 °C. Se fermento con levaduras nativas y seleccionadas en específico para esta variedad, además solo se utilizó productos con aminoácidos naturales como fuente de nutrición para las levaduras. Junto con esto se realizaron un conjunto de técnicas de manejo de extracción, con el fin de lograr una mayor complejidad (racimos enteros) y expresión de cada clon por separado. Este vino permaneció en barricas de roble francés por 11 meses, hasta lograr la evolución de taninos y aromas correcta.

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso y profundo, en nariz posee notas a cereza fresca, arándanos y un picor especiado, muy características de esta variedad. En boca sus taninos son suaves y elegantes y su acidez vibrante le otorga un final jugoso, largo y persistente.

MARIDAJE

Se sugiere como acompañamiento para pastas, confit de pato, risotto de setas, pescados grasos, quesos, carnes rojas livianas, y comidas especiadas. Servir a 14°C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado alcohólico: 14°
- Acidez Total (g/l): 3,38
- Az. Reductores (g/l): 2,23
- pH: 3,59
- 1710 cajas producidas