

## CORRALILLO PINOT NOIR 2016


*D.O. Valle de San Antonio*



### VIÑEDO

Las uvas provienen de nuestros viñedos en el Valle del Rosario, ubicados en laderas con distintas exposiciones al sol. Los suelos son de origen granítico en distintos estados de descomposición, con presencia de cuarzo y elementos volcánicos, 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 a cargador para estimular el buen desarrollo de canopia y asegurar una correcta madurez y carácter varietal, con todos los elementos distintivos del Pinot Noir. El manejo del viñedo bajo los principios de la agricultura biodinámica apuntan a obtener fruta de primera calidad, con sentido de origen y de gran expresión varietal. La cosecha se realizó a partir del 20 de marzo, con buena sanidad y rendimiento.

### VINIFICACIÓN



Las uvas son cosechadas manualmente, una vez llegadas a la bodega son enfriadas y sometidas a una estricta selección de racimos y bayas. A continuación, las uvas a racimo entero y despalilladas, se depositan 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 de origen 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 expresión varietal y complejidad. 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 frutos rojos tales como frutillas y frambuesas, 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, risotto de setas, confit de pato, pescados grasos, quesos, carnes rojas livianas, y comidas especiadas. Servir a 14°C.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

- 100% Pinot Noir
- Grado alcohólico: 13°
- Acidez Total (g/l): 5,43
- Az. Reductores (g/l): 2,23
- pH: 3,53
- 2.968 cajas producidas