

CORRALILLO
PINOT NOIR

COSECHA: 2017
D.O.: Valle de Casablanca

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5°
Acidez Total: 4,61 g/l
Azúcar Residual: 2,22 g/l
pH: 3,57
Cajas producidas: 3.045



CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: Made with organic grapes
EUROPE/CHILE: Organic wine

VIÑEDO

Las uvas que dan origen a Corralillo Pinot Noir 2017 provienen en su mayoría de nuestro viñedo de Valle Hermoso, ubicado a tan sólo 12 km del Océano Pacífico, en suaves lomajes donde reciben una directa influencia del clima frío de la costa. Esta cercanía con la costa permite obtener características especiales en las uvas, que en un 60% corresponden al clon 777 y en un 40% al clon 115. El suelo de Valle Hermoso es una matriz granítica muy descompuesta con presencia de micas ricas en hierro, con textura sin agregación en profundidad, donde las raíces pueden crecer sin problemas y gracias al manejo Biodinámico que realizamos, alcanzan un balance natural. Adicionalmente para la cosecha seleccionamos suelos según sus distintas características de composición granítica, profundidad, conductividad, entre otras.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas manualmente. Una vez llegadas a la bodega son enfriadas y sometidas a una estricta selección de racimos y bayas. Posteriormente las uvas se depositan por gravedad a racimo entero y despalilladas en estanques de acero inoxidable de 8 y 5 toneladas de capacidad y se maceraron en frío por 7 días a 6°C. Luego se fermenta con levaduras nativas seleccionadas en específico para esta variedad, utilizando sólo productos de origen natural como fuente de nutrición para las levaduras. Junto con esto se realiza un conjunto de técnicas de manejo de extracción, con el fin de lograr una mayor expresión varietal y complejidad. Este vino permanece en barricas de roble francés por 11 meses, hasta lograr la evolución de taninos y aromas correctos.

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 característico 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, carnes rojas livianas, quesos y comidas especiadas. Servir a 14°C.