

Matetic EQ Pinot Noir 2012



Denominación de origen: Valle de Casablanca
100% Pinot Noir certificadas organicas por IMO

Grado alcohólico: 14°

Acidez Total (g/l): 3,78

Az. Reductores (g/l): 2,0

PH: 3,39

VIÑEDO

Este vino tiene su origen en nuestros viñedos ubicados a 10 kms de la costa de Océano Pacífico, en el Valle de Casablanca. La brisa marítima constante y las bajas temperaturas durante la temporada, además de la composición granítica de nuestros suelos, nos otorgan un terroir de excelencia para la maduración de las uvas. Todo el manejo que se realiza en el viñedo, desde la poda hasta la cosecha, está realizado bajo los principios de la agricultura Biodinámica, lo que nos permite tener uvas de altísima calidad, con un real sentido de Origen. Disponemos de las selecciones clones 777 y 115, donde cada una de ellas expresa las diferencias de suelo y manejo, alcanzando su equilibrio con rendimientos que no superan un kilo de uva por planta, así se obtienen vinos individuales únicos, que al mezclarse dan forma a un vino lleno de matices, sabores, frescor y gran complejidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas manualmente y una vez llegadas a la bodega son enfriadas y sometidas a una estricta seleccio?n de racimos y bayas. A continuacio?n las uvas se depositan por gravedad en estanques de acero inoxidable de 5 y 2 toneladas de capacidad y se maceraron en frio por siete di?as a 7 °C. La fermentacio?n alcohoolica se realizo u?nicamente con levaduras nativas y nutricio?n orga?nica, adem?s se utilizaron diferentes t?cnicas de pisoneo manual y remontajes del mosto para lograr una extraccio?n muy elegante de color, aromas y sabores. El vino trasegado fue puesto en barricas de roble franc?s de tonelerias borgo?esas de diferentes taman?os: 228, 300 y 400 litros, donde realizo? la fermentacio?n malolactica y permanecio? por 14 meses, esperando ser mezclado para su embotellacio?n final.

NOTAS DE CATA

De intenso color rojo brillante con tonos violaceos. En aromas muestra notas a frutas rojas como cereza y frutillas maduras, estos se mezclan con notas minerales y tierra h?meda. Delicado en nariz y boca, pero a la vez intenso, de gran estructura y equilibrio, con una acidez vibrante y el dulzor de los taninos maduros.

MARIDAJE

Se sugiere como acompa?amiento para pescados grasos, quesos, risottos, carnes rojas livianas, aves de caza, pastas y comidas especiadas. Servir a 14°C.