

EQ PINOT NOIR 2013

D.O. Valle de Casablanca



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 y de micas 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, esta realizado bajo los principios de la agricultura Biodinámica, los que nos permite tener uvas de altísima calidad, con un real sentido de Origen. Disponemos de las selecciones clonales 777 y 115 con 5000 plantas por hectárea, las que alcanzan su equilibrio con rendimientos que no superan un kilo de uva por planta, así se obtienen vinos 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 selección de racimos y bayas. A continuación las uvas se depositan por gravedad en estanques de acero inoxidable de 5 y 2 toneladas de capacidad y se maceraron en frío por siete días a 6 °C. La fermentación alcohólica se realizó únicamente con levaduras nativas y nutrición orgánica, además se utilizaron diferentes técnicas de pisoneo manual y remontajes del mosto para lograr una extracción muy elegante de color, aromas y sabores. El vino trasagado fue puesto en barricas de roble francés de tonelerías borgoñesas de diferentes tamaños: 228, 300 y 400 litros, donde realizó la fermentación maloláctica y permaneció por 14 meses, esperando ser mezclado para su embotellación final.

NOTAS DE CATA

Vino de color violeta intenso con matices rojos. Es la nariz muestra profundas notas a frutos negros y delicados aromas florales que recuerdan a las violetas, mezclados con especias como la pimienta, con toques tierra húmeda y chocolate. En la boca presenta una textura muy concentrada, un cuerpo firme, pero a la vez suave y elegante. Gracias al frío clima donde madura es un vino delicado, perfectamente balanceado y de gran persistencia. Al contacto con el aire el vino se va abriendo y demostrando gran complejidad e intensidad. Se sugiere decantar y llevar a 18°C antes de servir.

MARIDAJE

Se recomienda para acompañar carnes rojas a la brasa, cordero estilo patagónico, carnes de caza, morcillas y salame, pato, quesos maduros de intenso sabor.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado alcohólico: 13,5°
- Acidez Total (g/l): 3,26
- Az. Reductores (g/l): 1,88
- pH: 3,45
- 1410 cajas producidas