

**EQ LIMITED EDITION
PINOT NOIR**

COSECHA: 2017

D.O.: Valle de Casablanca

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14°

Acidez Total: 3,26 g/l

Azúcar Residual: 1,85 g/l

pH: 3,58

Cajas producidas: 267

EQ
LIMITED EDITION

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

USA: made with organic grapes

EUROPE/CHILE: organic wine



VENDIMIA

El 2017 fue un año cálido que entregó fruta consistente y madura, especial para producir este vino expresivo y generoso.

VIÑEDO

Este vino tiene su origen en nuestro viñedo de Valle Hermoso, ubicado a 12 km del Océano Pacífico, en el Valle de Casablanca. Esta influencia marítima, junto a la composición granítica y micas del suelo, otorga 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, que permite tener uvas con un real sentido de origen. Disponemos de las selecciones clonales 777 y 115 con 5.000 plantas por hectárea, que alcanzan su equilibrio con rendimientos que no superan un kilo de uva por planta. Así se obtiene este 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. A continuación, las uvas se depositan por gravedad en estanques de acero inoxidable de 2 toneladas de capacidad, sin despalillar y agregando dióxido de carbono en forma sólida. De esta manera la maceración fría se desarrolla en condiciones ideales, es decir a 6 °C en ausencia de oxígeno. La fermentación alcohólica se realizó únicamente con levaduras nativas y nutrición orgánica, y sólo se utilizaron diferentes técnicas de pisoneo tradicional para lograr una extracción muy elegante de color, aromas y sabores. El vino trasgado fue puesto en barricas de roble francés de tonelerías borgoñesas de 228 litros, donde realizó la fermentación maloláctica y permaneció por 14 meses, esperando ser mezclado para su embotellación final.

NOTAS DE CATA

De intenso color rojo brillante muy vivo, en nariz muestra notas complejas y elegantes, destacándose los frutos rojos maduros, licor de cerezas, pólvora, fósforo, tierra húmeda, especias y hojas de té. En boca, es intenso, generoso y de buen equilibrio, conservando una estructura fina y delicada que se prolonga por todo el paladar.

MARIDAJE

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

 **Matetic**
VINEYARDS