

Amelia

PINOT NOIR · SAFRA 2019
D.O. Limarí, Vale do Limarí



CEPAS	
PINOT NOIR	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO:	
maio de 2020	
ANÁLISES	
TEOR ALCOÓLICO	14,1° VOL%
pH	3,49
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO))	5,85 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Quebrada Seca, Blocos 5 e 6, D.O. Limarí,
Vale do Limarí.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Quebrada Seca está localizado a 190 metros de altitude, a apenas 22 km do Oceano Pacífico, na ribeira norte do Rio Limarí. Os solos são argilosos e ricos em carbonato de cálcio. As temperaturas são frias e as manhãs nubladas, o que permite o lento amadurecimento da fruta e a produção de vinhos mais frescos.

ANO DE PLANTIO

2009.

SOLO

Os quartéis 5 e 6 estão associados com a série de solos Santa Cristina. São de origem coluvial, com presença de pedras angulares e uma boa porcentagem de argila vermelha e carbonato de cálcio.

CLIMA

Costeiro. A brisa fresca da costa sopra diretamente em direção ao vale e modera as temperaturas. Isto, em combinação com as manhãs nubladas, permite uma maturação lenta e prolongada da fruta e leva à produção de vinhos mais frescos. Este ano apresentou temperaturas ligeiramente mais baixas do que um ano normal, com mais manhãs nubladas do que o habitual. Sem a ocorrência de chuvas durante a colheita.

COLHEITA

Segunda semana de fevereiro de 2019

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são colhidos manualmente e passam por um processo de seleção. As uvas são transferidas para tanques de aço inoxidável, dos quais 10-15 % da capacidade correspondem a cachos inteiros, enquanto o restante passa por um desengaçador que separa delicadamente os grãos do engaço, sem esmagar as uvas ou romper as bagas. Os grãos caem no tanque por gravidade, evitando o uso de bombas. A temperatura é reduzida para 7-8 °C e as uvas são submetidas a uma maceração a frio durante 6-7 dias com um pigeage diário, homogeneizando a temperatura do tanque e obtendo uma extração delicada. À medida que os lotes fermentam, o vinho é separado do bagaço e transferido para uma seleção de barris, onde a fermentação malolática ocorre de forma natural. O vinho permanecerá nestes barris durante os meses de envelhecimento.

ENVELHECIMENTO

12 meses em barris de carvalho francês. 20 % de barris de 1º uso e 80 % de 2º e 3º uso.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora e até 2025.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho-rubi claro, este Pinot Noir é complexo e de múltiplas camadas, nas quais se apresentam notas de cereja vermelha e de folhas de chá preto. Possui uma excelente combinação de estrutura e mineralidade. É refrescante, com um longo e fresco final.

HARMONIZAÇÃO

Uma excelente opção para acompanhar atum suavemente grelhado, salmão com ervas frescas, filé de porco com molho de cereja e romã, lentilhas com espinafre e beterrabas assadas, além de queijos como os de cabra maduro, cheddar ou brie.