

Amelia

PINOT NOIR · COSECHA 2017
D.O. Limarí, Valle del Limarí



VARIETADES	
PINOT NOIR	100%
FECHA EMBOTELLADO	
Marzo 2018	
ANÁLISIS	
ALCOHOL	14° VOL%
pH	3,55
ACIDEZ TOTAL (ACIDO TARTÁRICO)	4,88 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO

Viñedo Quebrada Seca, Blocks 5 y 6 D.O. Limarí, Valle del Limarí

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Quebrada Seca se ubica a 190 msnm, a sólo 22 kilómetros del Océano Pacífico, en la ribera norte del río Limarí. Los suelos son arcillosos y ricos en carbonato de calcio; las temperaturas son frías y las mañanas nubosas, lo que permite que la fruta madure lentamente y finalmente se obtengan vinos más frescos.

AÑO DE PLANTACIÓN

2009.

SUELO

Los cuarteles 5 y 6 están asociados con la serie de suelos Santa Cristina. Son de origen coluvial, con presencia de piedras angulares y un buen porcentaje de arcillas rojas y carbonato de calcio.

CLIMA

Costero. Las brisas frescas de la costa soplan directamente hacia el valle y moderan las temperaturas, lo cual, combinado con las mañanas nubosas, permite una madurez lenta y prolongada de la fruta, que permite producir vinos más frescos. Este año en particular se presentó con temperaturas levemente superiores y menor nubosidad matinal que en años normales.

COSECHA

Primera y segunda de semana de febrero de 2017

BODEGA VINIFICADORA

Bodega Puente Alto

VINIFICACIÓN

Los racimos se cosechan a mano y se seleccionan. Las uvas se traspasan a tanques de acero inoxidable, en los que 10-15% de la capacidad son racimos enteros, mientras que el resto pasa por una despalladora que separa los granos del escobajo delicadamente, sin moler la uva ni romper las bayas. Los granos caen al estanque por gravedad, evitando el uso de bombas. Se baja la temperatura hasta los 7°-8°C y se macera en frío durante 6-7 días realizando un pisoneo diario, homogeneizando la temperatura del estanque logrando una extracción delicada.

En la medida que los lotes van fermentando, se separa el vino de los orujos y se traspasa a una selección de barricas, donde se lleva a cabo de manera natural la fermentación maloláctica. En estas barricas permanecerá el vino durante los meses de envejecimiento.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés. 20% de las barricas de primer uso y 80% de segundo y tercer uso.

NOTA DE CATA

De color rubí claro, el vino es complejo y de múltiples capas, en las que predominan las notas de cerezas rojas y un matiz de hojas de té negro. Refreshante, tiene una excelente combinación de estructura y mineralidad, con un largo y fresco final.

MARIDAJE

Una excelente opción para acompañar atún suavemente grillado, salmón con hierbas frescas, filete de cerdo con salsa de cerezas y granada, lentejas con espinaca y betarragas asadas, además de quesos como los de cabra maduros, cheddar o brie.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883