



**PINOT NOIR • SAFRA 2017**  
*D.O. Limarí, Vale do Limarí*



VARIEDADES	
PINOT NOIR	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Março 2018	
ANÁLISES	
ÁLCOOL	14° VOL%
pH	3,55
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO TARTÁRICO)	4,88 g/L

**ENÓLOGO**

*Marcelo Papa.*

**VINHEDO**

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

**DESCRIÇÃO DO VINHEDO**

O vinhedo Quebrada Seca está localizado a 190 metros acima do nível do mar, a apenas 22 quilômetros 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 que a fruta madure lentamente e finalmente sejam obtidos 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. As brisas frescas da costa sopram diretamente em direção ao vale e moderam as temperaturas, o que, combinado com as manhãs nubladas, permite uma maturação lenta e prolongada da fruta e a produção de vinhos mais frescos. Este ano em particular apresentou temperaturas levemente superiores e menor nebulosidade matinal do que em anos normais.

**COLHEITA**

Primeira e segunda semana de fevereiro de 2017

**ADEGA VINIFICADORA**

Adega Puente Alto

**VINIFICAÇÃO**

Os cachos são colhidos manualmente e selecionados. As uvas são transferidas para tanques de aço inoxidável, dos quais 10-15% da capacidade são cachos inteiros, enquanto o restante passa por uma desengaçadeira que separa as bagas do engaço delicadamente, sem moer a uva nem romper os grãos. As bagas caem no tanque por gravidade, evitando o uso de bombas.

A temperatura é diminuída até os 7-8 °C e o processo de maceração a frio ocorre durante 6-7 dias, com a realização de uma pisa diária, homogeneizando a temperatura do tanque e conseguindo uma extração delicada.

À medida que os lotes vão fermentando, o vinho é separado do bagaço e transferido para uma seleção de barris, onde a fermentação malolática ocorre de maneira natural. Nestes barris o vinho permanecerá durante os meses de envelhecimento.

**GUARDA**

12 meses em barris de carvalho francês. 20% dos barris de primeiro uso e 80% de segundo e terceiro uso.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

De cor rubi clara, o vinho é complexo e de múltiplas camadas nas quais predominam as notas de cerejas vermelhas e um matiz de folhas de chá preto. Refrescante, possui uma excelente combinação de estrutura e mineralidade, com um longo e fresco final.

**HARMONIZAÇÃO**

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