

Amelia

PINOT NOIR · COSECHA 2022

D.O. Limarí, valle del Limarí



VARIETADES	
PINOT NOIR	100%
FECHA EMBOTELLADO	
Marzo 2023	
ANÁLISIS	
ALCOHOL	14,5° VOL%
pH	3,63
ACIDEZ TOTAL	4,5 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	2,74

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VIÑEDO

Viñedo Quebrada Seca, Cuartel 5 y Cuartel 15, D.O. Limarí, valle del Limarí.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo Quebrada Seca se ubica a 190 metros sobre nivel del mar, a solo 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 se obtengan vinos más frescos.

AÑO DE PLANTACIÓN

2009-2012.

SUELO

El cuartel 5 está asociado a la serie de suelos Santa Cristina. Estos son de origen coluvial, con presencia de piedras angulares y buen porcentaje de arcilla roja con hierro oxidado y carbonato de calcio en el subsuelo. Por otra parte, el cuartel 15 está asociado a la serie de suelos de Quebrada Seca. Estos son de origen coluvial, sin presencia de piedras angulares y poseen buen porcentaje de arcilla roja con hierro oxidado y carbonato de calcio.

CLIMA

Semiárido costero. La proximidad al mar y las brisas frescas de la costa que soplan directamente hacia el valle, refrescan el viñedo y moderan las temperaturas, lo cual, combinado con las mañanas nubosas, permite una madurez lenta y prolongada de la fruta, que conlleva a producir vinos más frescos. Este año fue

ligeramente más fresco que un año normal, con mañanas nubladas como es usual. Sin presencia de lluvias durante la cosecha.

COSECHA

Manual. 21 al 23 de febrero.

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 50% 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 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 12 meses.

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (10 de primer uso y 90% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o en los próximos 8 años.

NOTA DE CATA

Rojo rubí ligero. Complejo y en capas, dominado por cerezas rojas y un dejo de hojas de té negro. Combina muy bien la estructura que otorga la arcilla roja y toda la mineralidad del suelo. Es largo, fresco en el paladar y posee un final en boca muy persistente.

MARIDAJE

Charcutería, risotto funghi porcini y zapallitos italianos a la parrilla.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883