

Amelia

PINOT NOIR • 2022 SAFRA
D.O. Limarí, Vale do Limarí



CEPAS	
PINOT NOIR	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Março 2023	
ANÁLISES	
TEOR ALCOÓLICO	14,5° VOL%
pH	3,63
ACIDEZ TOTAL	4,5 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	2,74

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO

Vinhedo Quebrada Seca, Parcela 5 e Parcela 15, 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 margem 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 amadureça lentamente e que vinhos mais frescos sejam obtidos.

ANO DE PLANTIO

2009-2012.

SOLO

A parcela 5 está associada à série de solos Santa Cristina. Esses são de origem coluvial, com presença de pedras angulares e boa porcentagem de argila vermelha com ferro oxidado e carbonato de cálcio no subsolo. Já a parcela 15 está associada à série de solos Quebrada Seca. Esses são de origem coluvial, sem presença de pedras angulares e possuem boa porcentagem de argila vermelha com ferro oxidado e carbonato de cálcio.

CLIMA

Semiárido litorâneo. A proximidade do mar e as brisas frescas da costa que sopram diretamente para o vale, refrescam o vinhedo e moderam as temperaturas, o que, aliado às manhãs nubladas, permite um amadurecimento lento e prolongado da fruta, que leva à produção de vinhos mais frescos. Este ano foi um

pouco mais fresco do que um ano normal, com manhãs nubladas como de costume. Sem a presença de chuva durante a colheita.

SAFRA

Manual. 21 a 23 de fevereiro.

ADEGA VINIFICADORA

Adega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são colhidos à mão e selecionados. Uvas são transferidas para tanques de aço inoxidável, nos quais 50% da capacidade são cachos inteiros, enquanto o resto passa por um desengaçador que separa os grãos do talo delicadamente, sem esmagar a uva ou quebrar as bagas. Os grãos caem para o reservatório por gravidade, evitando o uso de bombas. A temperatura é baixada para 7°-8°C e a maceração a frio ocorre por 7 dias realizando uma pisa diária, homogeneizando a temperatura do reservatório o que resulta em uma extração delicada. Conforme os lotes vão fermentando, o vinho é separado do bagaço e transferido para uma seleção de barris, onde a fermentação malolática ocorre naturalmente. O vinho permanecerá nestes barris durante 12 meses.

GUARDA

12 meses em barris de carvalho francês (10 de primeiro uso e 90% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 8 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho rubi claro. Complexo e em camadas, predominado por cerejas vermelhas e um toque de folhas de chá preto. Combina muito bem a estrutura proporcionada pela argila vermelha e toda a mineralidade do solo. É longo, fresco e tem um final muito persistente.

HARMONIZAÇÃO

Charcutaria, risoto de funghi porcini e abobrinha grelhada.

CONCHA Y TORO®

DESDE 1883