

Valle del Biobío

El Valle del Biobío se sitúa a 500 km al sur de Santiago y a 50 km de la costa. Clima mediterráneo templado con fuerte influencia del Océano Pacífico. Precipitaciones promedio de 1.200 mm por año. Dadas las características del valle, las uvas pueden madurar lentamente, con lo cual preservan la frescura e intensidad de sus sabores y aromas.

Viñedo

Los viñedos se ubican en dos áreas distintas de Negrete: Santa Ana, adyacente al río, con suelos arenosos, y Miraflores, situado en pie de monte, con suelos arcillosos y volcánicos.

100% Pinot Noir.

Superficie: 160 hectáreas

Densidad: 2.700 plantas/hectárea

Año de plantación: entre 1999 y 2006

Poda: cordón

Cosecha

Mediados de marzo

Cosecha manual y mecánica en las primeras horas del día.

Cosecha sana.

Las uvas cosechadas se seleccionan en el viñedo y a su llegada a la bodega.

Vinificación

100% despalillado durante la cosecha.

Sin prensado.

Maceración prefermentativa en frío a 10°C durante 5 a 8 días.

Duración de la fermentación: Entre 14 y 19 días.

Temperatura de fermentación: Hasta 26°C

Remontajes al comienzo y hacia el final, según degustación diaria. 100% del mosto se somete a fermentación maloláctica.

Envejecimiento

Duración: 13 meses.

Tipo: 30% en barricas de roble francés de tercer, cuarto y quinto uso.

70% en cubas de acero inoxidable.

Tostado: Fundamentalmente tostado medio.

Embotellado

Abril

Notas de Cata

Color rojo rubí intenso y profundo. Vino maduro, aromático y elegante, con buen equilibrio entre alcohol y acidez gracias a la lenta maduración de las uvas. Sabores de cerezas negras, frutillas y frambuesas y nariz intensa y dulce. Final largo y sabroso, con taninos maduros, gentiles y aterciopelados.



RESERVA PINOT NOIR VALLE DEL BIOBÍO

Análisis

Alcohol	:	13,5%
Acidez	:	3,43 g/L
pH	:	3,68
Azúcar residual	:	2,3 g/L