

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

Cosecha manual durante la segunda y tercera semana de marzo.

8 toneladas por hectárea.

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, dependiendo de la cata diaria. 100% del mosto se somete a fermentación maloláctica.

Envejecimiento

Duración: 13 meses.

Tipo: 70% en barricas de roble francés de tercer, cuarto y quinto uso.

30% en cubas de acero inoxidable.

No se utilizan barricas de primer uso.

Tostado: Fundamentalmente tostado medio.

Origen de la madera: principalmente Allier.

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 un toque de violeta y perfume femenino. Buena estructura, final largo y sabroso, con taninos maduros, gentiles y aterciopelados.

Maridaje

Carnes blancas y pastas.

Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 14 y 15°C.



TERRA PINOT NOIR VALLE DEL BIOBÍO

Análisis

Alcohol	:	13,5%
Acidez	:	3,10 g/l
pH	:	3,70
Azúcar residual	:	2,50 g/l