



Arboleda

PINOT NOIR 2016



ORIGEN

Apelación: Aconcagua Costa

Viñedo: Chillué

Localidad: Quillota

Clima: Fresco y marítimo altamente influenciado por el frío Océano Pacífico, que trae grandes masas de agua helada desde el Polo Sur a través de la Corriente de Humboldt resultando en frías brisas que refrescan las vides en el viñedo, propiciando nieblas matinales.

Suelo: Los suelos están formados sobre rocas ígneas intrusivas y extrusivas (volcánicas) en distintos grados de metamorfización, predominando la roca metamórfica del tipo esquisto y pizarra.

COMPOSICIÓN

100% Pinot Noir

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%

pH: 3,3

Acidez total: 6,15 g/L Ácido Tartárico

Azúcar Residual: 2,0 g/L

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron fermentadas con levaduras nativas en cubas de acero inoxidable entre 14 y 25 días a temperaturas que fluctuaron entre 25° y 28°C.

ENVEJECIMIENTO

Envejecimiento en barrica: Envejecido por 11 meses en barricas de roble francés, de las cuales un 10% eran nuevas.

Potencial de envejecimiento: Entre 6 y 8 años, dependiendo de las condiciones de guarda.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada de crecimiento 2015-2016 alcanzó una suma de calor que fue superior a los promedios históricos. Sin embargo, estuvo marcada por un clima fresco durante la primavera junto con una mayor presencia de lluvia que el promedio que permitió obtener una suave acumulación de azúcar. En un cambio de tendencia, el verano alcanzó una suma de calor 17% más alta que nuestros registros. La plena madurez se alcanzó durante la segunda quincena de Febrero, preservando frescura y pureza.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este Pinot Noir, de un brillante y limpio color rojo cereza, despliega una cautivante pureza y frescura en nariz, con aromas a guinda ácida, rosa mosqueta y sutiles notas terrosas. En el paladar sorprende con suaves notas sanguíneas y salinas, típicas de este terroir. De una delicada estructura, gran equilibrio y finos taninos; finaliza en boca con una elegante y fresca sensación.

SUGERENCIA DE SERVICIO

Servir preferentemente a una temperatura de 12°C.

www.arboledawines.com

Safrá 2013. Degustação Adegá Brasil Delicatessen, 04/07/2015.