

CHILENSIS

Reserva
Pinot Noir 2011

Denominación de Origen	Valle del Maule
Composición Varietal	100% Pinot Noir
Alcohol	13,0% por volumen
Azúcar Residual	3,21 g/L
Acidez Total	3,40 g/L
pH	3,55

36°
S

Viñedo

Nuestro vino Chilensis Reserva Pinot Noir 2011 proviene del Valle del Maule ubicado a 260 km al sur de Santiago. Este valle se caracteriza por su gran diversidad geográfica y clima mediterráneo con estaciones marcadas durante el año. El verano es cálido y seco, y presenta una significativa amplitud térmica, diferencia de temperatura entre el día y la noche. Los inviernos son fríos y lluviosos alcanzando una precipitación media anual en el valle de 670 a 700 mm concentrada principalmente durante los meses invernales. La escasez de lluvia posterior al invierno favorece el control del vigor de las plantas, el tamaño de las bayas y la maduración de los racimos. Las uvas utilizadas para elaborar este Pinot Noir Reserva provienen de parras de 12 y 7 años de edad de los cuarteles La Esperanza y San Juan ubicados en nuestro viñedo San Rafael en el Valle del Maule. Las parras están conducidas en Espaldera en un marco de plantación de 1,5 x 2,2m y equipadas con riego tecnificado por goteo. El manejo del follaje se inició con un desbrote durante la primavera con el fin de eliminar los brotes fuera de la intención de poda. Luego se realizó un deshoje a nivel del racimo por el lado de la canopia que recibe el sol de la mañana con el fin de asegurar una buena exposición solar y una adecuada ventilación en la zona frutal. El raleo consistió en la descarga de racimos en brotes cortos, la eliminación de aglomeraciones y de racimos que no logran una adecuada maduración. El rendimiento fue de 7,5 toneladas por hectárea.

Clima: Mediterráneo Sub Húmedo.

Suelo: Aluviales formados en la zona del llano central entre los ríos Claro y Maule constituidos por terrazas altas, generalmente con sustratos de tobas en profundidad media a delgada. La mayoría de los suelos son de textura franco a franco-arcillosa de fertilidad media, bajo un 5% de materia orgánica y una profundidad promedio de 80 cm. La altitud del viñedo es de 153 msnm.

Notas de Vendimia

Fecha de Cosecha: 14 de marzo.

Datos climáticos:

Temperatura máxima promedio de Octubre 2010 a Abril 2011: 24,2°C

Temperatura mínima promedio de Octubre 2010 a Abril 2011: 7,2°C

Promedio oscilación térmica de Octubre 2010 a Abril 2011: 16,9°C

Precipitaciones de Junio 2010 a Abril 2011: 229 mm

Precipitación anual 2011: 456 mm

Los registros climáticos indican que en general la zona central tuvo un invierno más frío que en los dos años anteriores. En primavera se repitió la tendencia de septiembre y octubre que mostraron mínimas más bajas que en años anteriores. En noviembre se rompe este ciclo y registra temperaturas medias más altas. El verano fue más bien fresco, lo cual retrasó el inicio de la vendimia. Esto se traduce en un beneficio, produciéndose una maduración lenta durante los meses de enero y febrero, a la espera de alcanzar la madurez óptima durante marzo sin arriesgar la condición sanitaria de las uvas. Es un buen año en términos de calidad, debido al clima favorable y una tendencia a la baja producción, en especial en la zona centro. Los vinos se muestran intensos, equilibrados y de buena acidez.



Truta com escamas de amêndoas e purê de couve-flor. Jantar em 14/06/2013.



CHILENSIS

Reserva
Pinot Noir 2011

Vinificación

La uva fue cosechada a mano durante la segunda semana de marzo para inmediatamente después ser trasladada con sumo cuidado a la bodega. Una vez recibida en la bodega la uva fue revisada en una mesa de selección para luego ser despalillada evitando al máximo el rompimiento de las bayas. Se realizó una maceración pre-fermentativa de 3 días a un rango de temperatura que fluctuó entre los 8°C y 10°C. Post maceración el 100% de la uva fue fermentada en estanques abiertos de acero inoxidable por un período de 18 días a temperaturas que fluctuaron entre los 25°C y 26°C. Durante la fermentación se realizaron de 2 a 3 pisoneos por día. El 50% del vino fue envejecido durante 7 meses en barricas de roble, 40% americanas y 60% francesas. El 100% del vino completó la fermentación maloláctica. El vino fue estabilizado mediante el frío natural del invierno para luego de una filtración por tierra, ser embotellado.

Notas del Enólogo

Nuestro Chilensis Reserva Pinot Noir 2011 revela un color rojo brillante con tonos morados. Aromas a frutilla blanca, frambuesa y cereza se entrelazan con un carácter floral que evoca notas a rosas silvestres, y un sutil y balanceado dejo a madera. Una nota cárnica aparece en el trasfondo y le otorga mayor complejidad al vino. En el paladar se muestra con un volumen medio y gran personalidad. Taninos suaves y sedosos revelan una jugosa y elegante estructura. Recomendado para acompañar mariscos con salsas cremosas, sopas en base a pescado y paella de mariscos. Servir a 14°C.

Truta com escamas de amêndoas e purê de couve-flor. Jantar em 14/06/2013.