

PINOT NOIR

D.O VALLE DE CASABLANCA

- RED - QUARTZ

ORIGEN

Pequeña producción de Pinot Noir procedente de viñedos costeros ubicados en tres zonas distintas; Casablanca, Leyda y Paredones. En promedio viñedos ubicados a unos 20 kilómetros del Océano Pacífico con exposición directa al fresco clima marino. Los suelos, mayormente suaves lomajes, en esta amplia zona costera de la V y VI regiones son principalmente graníticos con alta presencia de vetas de cuarzo bajo un manto de arcilla rojas y algo de arenas.

Se cree que el cuarzo sana, limpia, equilibra y fortalece los chakras, obteniendo un bienestar físico, mental y emocional. Si tiene tales efectos en humanos, nos gustaría y creemos que puede lograr algo similar con la vid, sus uvas y por qué no en los vinos.

FILOSOFÍA Y ELABORACIÓN

Nuestra filosofía detrás de la elaboración del vino es mantener su perfil artesanal y que sea un fiel reflejo de su origen. Así, buscamos preservar el carácter de cada componente representando a esta noble cepa en cada una de las zonas. Practicamos una vinificación de muy baja intervención; sana, limpia y equilibrada. Casablanca nos entrega notas a frutas rojas silvestres y el corazón del vino, su paladar medio balanceado. Leyda nos otorga perfumes más florales y elegantes además de una acidez refrescante. Por último Paredones, nos entrega frutas negras y algunas especias, acompañadas de mayor estructura y cuerpo. Esta sutil mezcla de componentes busca como lo hemos mencionado anteriormente, lograr un vino equilibrado, limpio, elegante y que nos genere, tal como el cuarzo, un momento de bienestar, físico, mental y emocional en cada copa que degustemos.

Las uvas son cosechadas a mano por los agricultores locales y sus familias a principios de temporada buscando un estilo fresco. Para la vinificación seguimos un estilo simple y con la menor intervención posible. Finalmente la mezcla meticulosa de los distintos componentes será clave para lograr nuestra mejor versión de este vino. El vino se fermenta en tanques de acero inoxidable para luego pasarlo a barrica de roble francés de 2do y tercer uso por un periodo entre 6 y 9 meses. La filtración, si es que lo requiere, es baja intentando mantener sus componentes organolépticos y estructura intactos. La última etapa es de guarda en botella por al menos 4 meses para lograr que tanto aromas como sabores se fusionen logrando mostrar su mayor potencial. Todo este proceso nos permite crear un Pinot Noir elegante, limpio, de gran carácter y expresividad, pero muy equilibrado...representativo de la variedad y su origen.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol:	13.5%
PH:	3.66
Acidez total:	5.25 gr/l
SO2:	29 mg
Acidez volátil:	0.66 gr/l
Azúcar residual:	3.37 gr/l

NOTAS DE CATA

Aromas a frutillas, guinda ácidas, algo de mora, con sutil nota a rosa mosqueta y hierbas silvestres. Elegante balance e integración con una noble madera que acompleja y "licoriza" las frutas aportando notas a canela y mocca. En boca tiene una textura suave, placentera, de cuerpo medio y acidez con agradable persistencia.

