

Matetic Corralillo Pinot Noir 2012



Denominación de origen: Valle de San Antonio

100% Pinot Noir

Grado alcohólico: 14°

Acidez Total (g/l): 3.90

Az. Reductores (g/l): 2.4

PH: 3,4

VIÑEDO

Las uvas provienen de nuestros viñedos en el Valle del Rosario con manejo Biodinámico, ubicados en laderas con una excelente exposición al sol. Los suelos son de origen graníticos en distintos estados de descomposición, con buena fertilidad y drenaje. Además un 15% de las uvas utilizadas proviene de nuestro viñedo de Valle Hermoso, a tan solo 8 kilómetros del mar, donde la influencia marítima nos proporciona una tipicidad y expresión de la variedad única. Ambos clones de Pinot Noir, el 777 y 115, fueron manejados en poda de cargador simple para estimular el buen desarrollo de canopia y asegurar una correcta madurez y carácter varietal.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas manualmente y una vez llegadas a la bodega son enfriadas y

sometidas a una estricta seleccio?n de racimos y bayas. A continuacio?n, las uvas se depositaron por gravedad en estanques de acero inoxidable de 8 y 5 toneladas de capacidad y se maceraron en frio por siete di?as a 6 °C. Se fermento con levaduras nativas y seleccionadas en especia?fico para esta variedad, adema?s solo se utilizo? productos con aminoa?cidos naturales como fuente de nutricio?n para las levaduras. Junto con esto se realizaron un conjunto de te?cnicas de manejo de extraccio?n, con el fin de lograr una mayor complejidad y expresio?n de cada clon por separado. Este vino permanecio? en barricas de roble france?s por 11 meses, hasta lograr la evolucio?n de taninos y aromas correcta.

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso y profundo, con matices violetas, en nariz posee notas a guinda fresca, ara?ndanos y especias, muy caracteri?sticas de esta variedad. En boca sus taninos son suaves y elegantes y su acidez vibrante le otorga un final jugoso, largo y persistente.

MARIDAJE

Se sugiere como acompa?amiento para pastas, risotto de setas, pescados grasos, quesos, carnes rojas livianas, y comidas especiadas. Servir a 14°C.