

Matetic EQ Pinot Noir 2010



Denominación de origen: Valle de San Antonio

Grado alcohólico: 14°

Acidez Total (g/l): 3,68

Az. Reductores (g/l): 2.1

PH: 3,4

TERROIR

Este vino tiene su origen en seis sectores diferentes ubicados en nuestros viñedos en el Valle del Rosario, tan solo a 16 kms de la costa de Océano Pacífico. La brisa marítima constante, que se traduce en temperaturas no superiores a 24°C durante la temporada y la composición granítica de nuestros suelos, nos otorgan un terroir de excelencia para la maduración de las uvas. Todo el manejo que se realiza en el viñedo, desde la poda hasta la cosecha, esta realizado bajo los principios de la agricultura Biodinámica, los que nos permite tener uvas de altísima calidad, con un real sentido de Origen. Disponemos de las selecciones clónales 777 y 115, además de la selección masal Valdivieso, cada una de ellas sigue un ritmo independiente, expresando las diferencias de suelo y manejo, alcanzando su equilibrio con rendimientos que no superan un kilo de uva por planta, así se obtienen vinos individuales únicos, que al mezclarse dan forma a un vino lleno de matices, sabores y gran complejidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas manualmente y una vez llegadas a la bodega son enfriadas y sometidas a una estricta selección de racimos y bayas. A continuación las uvas se depositan por gravedad en estanques de acero inoxidable de 5 y 2 toneladas de capacidad y se maceraron en frío por siete días a 6 °C. La fermentación alcohólica se realizó únicamente con levaduras nativas y nutrición orgánica, y se utilizaron diferentes técnicas de pisoneo y remontaje del sombrero para lograr una extracción muy elegante de color, aromas y sabores. El vino trasegado fue puesto en barricas de roble francés de tonelerías borgoñesas de diferentes tamaños: 228, 300 y 400 litros, donde realizó la fermentación maloláctica y permaneció por 12 meses, esperando ser mezclado para su embotellación final.

NOTAS DE CATA

De intenso color rojo brillante. En aromas muestra frutas rojas como la guinda madura y la ciruela, estos se mezclan con notas especiadas, minerales y tierra húmeda. Delicado en nariz y boca, pero a la vez concentrado, de buena estructura y equilibrio entre una acidez correcta y el dulzor de los taninos maduros. Persistente y elegante.

MARIDAJE

Se sugiere como acompañamiento para pescados grasos, quesos, jamón crudo, carnes rojas livianas, pastas y comidas especiadas. Servir a 14°C.