

CALITERRA®

Tributo



2008
PINOT NOIR
SINGLE VINEYARD
Block # Arrayán

Vinedos

Nuestros viñedos en el Valle de Casablanca están sólo a 32 kilómetros del Océano Pacífico y gozan de una influencia costera que produce temperaturas moderadas durante el período de maduración. Este clima es ideal para la cepa Pinot Noir, permitiendo un mejor crecimiento de las uvas bajo condiciones climáticas moderadamente frescas.

Los suelos del viñedo son franco-arcillosos, poco profundos y de bajo vigor y fue plantado mayoritariamente con las selecciones clones #115 y #777 de Pinot Noir. Las parras están conducidas en una posición espaldera vertical y el viñedo cuenta con riego por goteo.

Notas de Vendimia

La vendimia 2008 fue atípica por variadas razones. Comenzó con uno de los inviernos más secos y fríos registrados en Chile en los últimos cuarenta años. Como resultado, los niveles de humedad en los suelos en primavera fueron más bajos que los registrados en años anteriores y la brotación, aunque fue muy uniforme, en muchas variedades ocurrió entre diez y quince días más tarde de lo usual. A partir de enero en adelante, las temperaturas alcanzaron máximas de 32° Celsius en el Valle de Casablanca, aunque las temperaturas promedio durante el período comprendido entre diciembre y abril estuvieron muy cercanas a los promedios históricos.

Fermentación y Envejecimiento

La cosecha tuvo lugar en marzo y las uvas fueron recolectadas a mano en pequeñas cajas de 14 kilos para prevenir que se dañe o muela la fruta. Una vez recepcionadas en la bodega, las uvas fueron seleccionadas, suavemente despalladas y llevadas a estanques de acero inoxidable para una maceración en frío que se extendió de cinco a siete días, a temperaturas que variaron entre los 6° y 8° Celsius, con el objeto de potenciar la intensidad frutal y las notas a especias. La fermentación ocurrió entre los 28° y 32° Celsius seguido de una maceración posfermentativa que se extendió por un período de veinte días de contacto con los orujos. El vino fue envejecido por ocho meses en barricas de roble francés de varios usos, con el fin de integrar sutilmente notas a roble.

Notas del Enólogo

De un atractivo color rojo cereza, el vino muestra en nariz una buena intensidad aromática que recuerda cerezas, notas florales junto a tonos terrosos y de menta. En el paladar, se percibe fresco y delicado, exhibiendo caracteres frutales entrelazados con notas a humo provenientes de su envejecimiento en barricas de roble. Vino bien redondo con un final en boca placentero y de buena persistencia.



Denominación de Origen		Valle de Casablanca
Viñedo		Caliterra Vineyard
Composición		100 % Pinot Noir
Alcohol		13,5% por volumen
pH Final		3,64
Acidez Total		4,37 gr/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual		3,00 gr/l