



# Estampa DelViento

## Pinot Noir 2018

- **VARIEDADES:** 100% Pinot Noir
- **ORIGEN:** D.O. Paredones, Valle de Colchagua - Chile
- **PRODUCCIÓN:** 270 cajas.
- **RENDIMIENTO:** 5 ton/ha.
- **TIPO SUELO:** Suelo granítico de buen drenaje.
- **TIEMPO PARRAS:** Plantación año 2007.
- **ÉPOCA COSECHA:** 04 de marzo.
- **TIPO COSECHA:** Cosecha manual durante la mañana.
- **GUARDA EN BARRICA:** No tiene.
- **DATOS TÉCNICOS:**  
Alcohol: 13.5°  
pH: 3.7  
AT: 5.2 gr/lit expresada en ácido tartárico  
MR: 1.8 gr/lit  
So2 Libre: 32.0 mg/lit  
So2 Total: 110.4 mg/lit

### VINIFICACIÓN:

La uva fue cosechada a mano en cajas de 14 kilos, recibida en la bodega y seleccionados los racimos para vinificar en estanque abierto. Despalillamos el 70% e hicimos descarga directa al estanque (sin uso de bomba), el 30% restante se fermenta sin despalillar. Trabajamos con fermentación espontánea, preocupándonos previamente del contenido inicial de nutrientes disponible en el mosto; de acuerdo a esto definimos plan de nutrición. La fermentación se mantuvo con temperaturas entre 20°C y 23°C, dejando que aumentara de forma natural. Se hizo un pisoneo diario hasta densidad hasta densidad 999. Una vez terminada la fermentación, separamos vino gota de prensa, la cual previamente dejamos decantar 24 horas para luego incorporar en un 100% a la gota.

La fermentación maloláctica se realizó de manera espontánea en estanque de acero inoxidable con control de temperatura. Luego el vino se trasegó a barricas neutras donde se mantuvo en crianza por 7 meses.

### NOTAS DE CATA:

De color rojo cereza con matices anaranjados. Aromas frutales y ligeramente especiados. Sabroso de taninos suaves y equilibrados. Vino de producción limitada

**IDEAL DE CONSUMO:** 6 a 7 meses después de embotellado, potencial de guarda mayor a tres años.

**ENÓLOGO:** Johana Pereira.



**ESTAMPA**  
Especialistas en Ensamblajes