

HUMO BLANCO
EDICIÓN LIMITADA, PINOT NOIR 2014



NOTAS DE CATA

Color rubí con reflejos rojos. Nariz con fuerte intensidad aromática a frambuesa fresca, cereza, ciruela y albaricoque. La mezcla de menta y eucalipto proporciona a este vino complejidad aromática con suave estructura y voluptuosidad. Largo final suave que revela la tipicidad de esta cepa.

SUGERENCIAS

Pollo asado con aceitunas negras, brochetas de pollo con hierbas, tajine de vaca con verduras, chile con carne.

PUNTAJES

92 pts : JAMES SUCKLING

TEMPERATURA

16-18°C.

CONSUMO

2-4 años.



CEPA

100 % Pinot Noir / Clone 777

VIÑEDO

Suelo

Principalmente coluvial de la cordillera de la costa, de origen gránico. Son rocas eruptivas micro cristalinas con muy buena porosidad y la roca madre en degradación a 70 cms. Bajo contenido en materia orgánica y buen drenaje natural.

Densidad

4000 cepas/ha.

Clima

Se trata de un clima oceánico a fuerte influencia pacífica. Inviernos suaves y veranos calurosos y secos. Los periodos lluviosos se concentran en los tres meses de otoño invierno.

Edad media de la vides

12 años.

Rendimiento

45 hl/ha

Origen / Localización

100% Valle Lolol.

ELABORACIÓN

Vendimia

Vendimia manual en cajas, selección por parcela. Doble selección al ingreso en la bodega de las uvas y de la bayas para eliminar las impurezas.

Vinificación

Refrigeración en cámara frigorífica y estrujado en frío. Encubado en cubas de cemento y acero inoxidable. Maceración pelicular de 15 días.

Crianza

Encubado durante la fermentación maloláctica, puesta en suspensión frecuente de las lías durante 2 a 3 meses, crianza de 10 meses en madera de un vino.

THE AÑADA

La temporada vitícola comenzó con las heladas más intensas vividas en Chile desde 1929. A pesar de la situación privilegiada de Lolol, nos vimos ligeramente afectados, con unos rendimientos inferiores a lo habitual, sobre todo en los blancos. Hasta mediados de enero vivimos un comienzo de verano bastante cálido. Luego el tiempo se mantuvo muy seco, pero las temperaturas refrescaron bastante (sobre todo por la noche). Así, lo que debía ser un año precoz resultó ser tan tardío como el 2013. Los tintos de Lolol aprovecharon un fantástico final de otoño, frío y seco. Las temperaturas nocturnas bajas ralentizaron la maduración pero permitieron alcanzar un nivel excelente con una fantástica concentración.