

# HUMO BLANCO GRAND CUVÉE - PINOT NOIR 2014



## NOTAS DE CATA

Luz rubí con reflejos rojos. La nariz es muy expresiva con notas de fresa y cerezas. En boca el vino es rico y redondo y tiene un final bien equilibrado con ligera acidez y notas aromáticas de frutos rojos y especias, de clavo y otras especias.

## SUGERENCIAS

Muslo de pollo a la parrilla con pesto de tomates deshidratados, magret de pato a la parrilla perfumado con bayas rosas.

## PUNTAJES

AWARDS 2011 92 pts - JAMES  
SUCKLING AWARDS 2009 93 pts -  
GUIA PENIN 90 pts - WINE ADVOCATE

## TEMPERATURA

14-16°C

## CONSUMO

5 AÑOS

## CEPA

100% PINOT NOIR. Pinot Noir es la variedad de uva roja utilizada para producir los famosos vinos tintos de Côte d'Or en Borgoña. Es una de las variedades más delicadas, debido a su refinamiento y capacidad de reflejar su terroir, revelando solamente sus calidades cultivadas en los suelos más nobles, con los rendimientos bajos y vinified con cuidado.

## VIÑEDO

### *Suelo*

Suelos arcillosos. Suelos principalmente aluviales con poco en términos de materia mineral y orgánica.

### *Densidad*

4.000 cepas/ha

### *Clima*

Un clima seco y caluroso, con una temperatura diaria de 15 a 20°C, mucha luz y un viento frío proveniente del mar que refrescaba la temperatura durante las horas más cálidas del día.

### *Edad media de la vides*

7 años.

### *Rendimiento*

45 hL/ha.

### *Origen / Localización*

100 % Valle de Lolol.

## ELABORACIÓN

### *Viticultura*

100 % Lolol. Suelo granítico y muy pedregoso.

### *Vendimia*

En cajas de 15kg las uvas son transportadas enteras a la bodega donde son inmediatamente despalladas y trituradas. Doble clasificación.

### *Vinificación*

En cubas pequeñas (60%) con tapa-maceración de pieles durante 25 días - maceración integral en roble (40%) con taponamiento regular.

### *Crianza*

En roble durante 18 meses. (30% en roble nuevo, 70% en roble de vino).

## THE AÑADA

La temporada vitivinícola comenzó con las heladas más severas observadas en Chile desde 1929. A pesar de nuestra bien protegida ubicación en Lolol, sufrimos algunos daños, y los rendimientos fueron menores de lo habitual, especialmente para los blancos. El comienzo del verano fue bastante caliente, hasta mediados de enero. Después de eso permaneció muy seco, pero era considerablemente más fresco (especialmente por la noche). Lo que debería haber sido un año temprano terminó siendo tan tarde como 2013.