

Nº1 2022 PINOT NOIR

VIÑEDOS
LO ABARCA

MINERAL - TANINOS REFINADOS - FRUTAS NEGRAS FRESCAS - CLIMA FRESCO - ELEGANTE

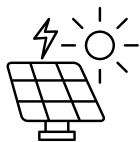
VIÑEDOS LO ABARCA

Parte de la exclusiva D.O. Lo Abarca, Viñedos Lo Abarca, es conocida por sus vinos excepcionales y su terroir único. Provenientes del Viñedo Tierras Blancas, estos vinos son de suelos 100% calcáreos, con depósitos de piedra caliza y marinos. Ubicado a solo 4 km del frío Océano Pacífico, el viñedo experimenta una temperatura media de maduración de 13.7°C y un máximo de 1100 GDD. Las pendientes onduladas, a elevaciones entre 55 m y 285 m, están principalmente orientadas al norte con una pendiente promedio del 18%. Debido al clima fresco y la exposición al sol, los rendimientos naturalmente bajos de 4,000 kg/ha (25 hl/ha) resultan en vinos con una concentración notable, una acidez vibrante y una calidad inigualable.

VINIFICACIÓN

- Despalillado y macerado antes de la fermentación espontánea en acero inoxidable.
- Remontajes diarios con ocasionales pisoneos.
- Envejecido en barricas francesas usadas durante 14 meses.
- Solo se produjeron 2,000 litros.
- Vinificación de baja intervención, sin ajuste de acidez, sin chaptalización. Solo jugo.

100% ENERGÍA
RENOVABLE



100%
Vegano



VITICULTURA

- Cosechado a mediados de marzo de nuestros viñedos 'Tierras Blancas' plantados en 2011.
- Rendimientos bajos (25 hl/ha).
- Los clones americanos 9 y 16 son cosechados a mano y seleccionados antes para un estilo más afrutado.
- Temperatura máxima promedio diurna de 22°C y mínima nocturna de 8°C durante la maduración.
- Manejo sostenible del viñedo.

NOTAS DE CATA

El Pinot Noir Nº1 Viñedos Lo Abarca 2022 ofrece un perfil robusto pero equilibrado, caracterizado por su estructura elegante y taninos refinados. Presenta una mezcla definida y armoniosa de madera y fruta, resultando en un final elegante y persistente. Este vino muestra un perfil afrutado y equilibrado, lo que lo hace versátil para maridar con una variedad de platos, desde salmón y carnes blancas hasta pastas italianas contundentes.

alcohol 14% - azúcar residual 1.7g/l - pH 3.7 - acidez total 4.6g/l

PUNTAJES

Tim Atkin: 93pts

