

VIÑEDOS LO ABARCA

PINOT NOIR 2012

Nº 1

1171°32'30" Oeste. De esta tierra primorosa, estratégicamente ubicada entre la costa y la montaña, surge Viñedos Lo Abarca. La fría brisa del mar Pacífico que influye sobre esta región hace de Lo Abarca uno de los terroirs más peculiares y únicos de Chile. Los vinos que provienen de este valle han ido cambiando la percepción del vino chileno. Esta botella de nuestro primer vino tinto es parte de una edición limitada de Pinot Noir, con solo 3.500 botellas.

Terroir: Unos de los terroirs más peculiares y únicos del mundo. Caracterizado por sus cerros, la fría brisa del mar pacífico con neblinas matinales y sus "tierras blancas" por sus suelos blancos con depósito marino.

En Nariz: hay confitura de berries y pie de frambuesas entremezclado con notas a tierras húmedas forestales. que otorga un rico y elegante abanico de perfumes.

En Boca: muy sabroso, equilibrado, con un estilo bien definido, donde la madera está muy bien casada con el vino, es elegante, y una larga persistencia. Un vino para tomar ahora o para guardarlo por mucho tiempo más.

Notas de vinificación:

- ✓ Cosechado a mano durante la segunda semana de abril en gamelas de 18kg.
- ✓ Selección de fruta en mesa vibradora, se despalilla y macera en frío por 4 días
- ✓ Fermentación espontáneo con tres pisoneas manuales por día
- ✓ Antes secarse, se descuba a barricas francesas (sin uso de barricas nuevas), la mayoría son de segundo uso
- ✓ Crianza de 12 meses en barrica
- ✓ Bataneo de borras por tres semanas
- ✓ Sin filtrar

Especificaciones técnicas:

Alcohol:	14,5%
Azúcar Residual:	1,60 g/l
Acidez:	6,20 g/l
PH:	3,23

Premios:

Descorchados 2016	92 pts
James Suckling	90 pts

Usted pasa a formar parte de nuestra historia, una historia aun en pleno desarrollo...



Felipe Marin
Winemaker Viñedos Lo Abarca