

# AMARAL

*Valle de Leyda*

PINOT NOIR / 2019

D.O. LEYDA, VALLE DE SAN ANTONIO



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Enólogo** : Cristián Correa  
**Varietal** : 100% Pinot Noir  
**Cosecha** : 06 de marzo  
**Producción** : 1000 cajas (9L)

**Alcohol** : 13.0%  
**Azúcar Residual** : 1.66 g/l  
**Acidez Total** : 5.51 g/l  
**pH** : 3.44

## VINIFICACIÓN

Se realizó una doble selección de racimos y bayas para luego fermentar con un 30% de los racimos completos con sus levaduras nativas en pequeñas cubas de cemento y acero inoxidable. Durante la fermentación se realizaron dos pisonajes diarios, macerando sus pieles por un total de 15 días aprox, para luego ser prensado verticalmente y llevado a barricas y fudres usados para realizar su fermentación maloláctica en forma espontánea.

## GUARDA

El 50% de la mezcla final estuvo en barricas de tostado medio y fudres franceses usados de 2.000 litros durante 12 meses. El restante 50% se guardó en acero inoxidable.

## PROCESO DE FILTRADO & EMBOTELLACIÓN

Este vino fue solamente filtrado por tierra y placa filtrante antes de embotellar.

## POTENCIAL DE GUARDA

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 10 años.

## NOTAS DE CATA

De un ligero color rojo granate brillante a la vista. Con una nariz característica de la variedad, donde se muestran delicadas notas de guinda ácida y sutiles notas terrosas que lo hacen aún más interesante y elegante. En boca, es de una suave textura con una buena acidez, destacando su fruta por sobre las suaves notas de tostado que se dejan sentir en el retrogusto.

## MARIDAJE

Acompaña muy bien pescados más grasos así como aperitivos de verano y quesos más suaves.

*Viña MontGras se compromete con la sustentabilidad y el medio ambiente:*





## VIÑEDOS

Ubicados en nuestro viñedo más costero D.O. Leyda a tan solo 12 km. de distancia del Océano Pacífico y colindante con el río Maipo.

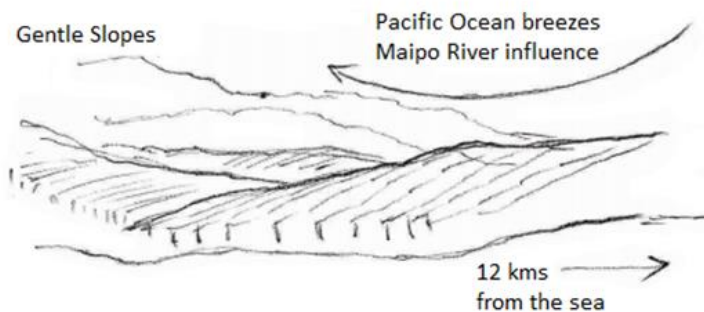
Proviene del cuartel 912 que fue plantado en el año 2006 con el clon Francés 777 en espaldera con guyot doble en orientación Norte – Oeste a 200 m sobre el nivel del mar.

## CLIMA

Semiárido con una fuerte influencia marina que es especialmente fría dado la Corriente de Humboldt.

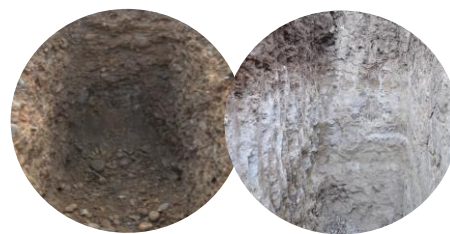
Las frecuentes neblinas matinales aportan al vino final notas salinas y minerales características del lugar.

Las mañanas y tardes frescas, junto a días templados promueven una gran complejidad aromática en nuestros vinos. Además los viñedos están rodeados por dos cuerpos de agua – el Río Maipo y el Océano Pacífico – que actúan como un buffer previniendo el riesgo de heladas.



## SUELOS

Este lugar era antiguamente una terraza marina que hoy ha evolucionado a un complejo y rico terroir con tres tipos de suelos distintos que le entregan características muy especiales a nuestros vinos. Los viñedos de los cuales proviene este Pinot Noir poseen una mezcla de suelos calcáreos del Océano Pacífico y de tipo aluviales por el Río Maipo.



Aluvial

Calcáreo

## TEMPORADA Y COSECHA

La Vendimia 2019 presentó ausencia de heladas y lluvias en primavera, sumado a una buena amplitud térmica durante la maduración lo que nos entregó uvas sanas, aunque acideces un poco mas bajas a las que nos tiene acostumbrados este campo.

Como resultado de esta vendimia tenemos vinos que presentan un perfil aromático más austero, siendo muy expresivos en boca representando sin lugar a dudas su lugar de origen.

