



BAJO SIETE

RESERVA

PINOT NOIR

2016

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

La fruta fue cosechada entre la tercera semana de marzo y la segunda de abril, llevada a la bodega y una vez allí fue despallada sin efectuar el proceso de molienda posterior, para evitar la excesiva rotura de las bayas y semillas. Todos los lotes de Pinot Noir se sometieron a una maceración pre-fermentativa en frío (a 10°C) de entre 5 a 6 días. Luego de esta maceración, la temperatura se elevó hasta 25°C para lograr extraer color, aromas sin aumentar excesivamente la cantidad de taninos no deseados, para luego ser bajada de entre 20 a 22°C que es la temperatura a la que ocurrió la mayor parte de la fermentación alcohólica y que permitió cuidar los delicados aromas de la cepa y lograr una extracción gentil de fenoles en general. Asimismo fue importante realizar mojamientos del sombrero de forma suave 2 a 3 veces por día en una intensidad que fue decidida dependiendo de la etapa fermentativa, cuidando lograr los objetivos antes descritos. El tiempo total de maceración se prolongó por 15 a 22 días. La segunda fermentación (fermentación maloláctica) se produjo durante la crianza. Finalmente, luego de una gentil filtración, el vino fue embotellado.

CRIANZA

50% de la mezcla final fue envejecida en barricas viejas de roble francés y americano durante 6 meses.

REPORTE DE VENDIMIA

La temporada 2015-2016 se caracterizó por una primavera fría y seca, con temperaturas en promedio más bajas que un año normal y lluvias al final de la temporada. El verano se presentó con mayores temperaturas, pero el otoño fue también frío y húmedo. Todo esto resultó en rendimientos acotados y un desarrollo fenológico de la planta lento durante toda la temporada lo que repercutió finalmente en una cosecha retrasada, menores alcoholes y acideces más elevadas.

Los vinos tintos, en general, resultaron con aromas muy intensos, frutales, grados alcohólicos moderados y muy frescos en boca.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí brillante de intensidad media característico de la variedad. Destaca su gran intensidad aromática con notas que recuerdan a frutos rojos dulces y ácidos, como por ejemplo frutillas, frambuesas y guindas, que se complementan por un fondo dulce consecuencia del breve paso por barricas. La boca es refrescante, con buen volumen, gran suavidad, redondez tánica en una trama frutal. La gran acidez equilibra al vino con su dulzor frutal dándole un final largo y persistente.

MARIDAJE

Opciones del mar con grasa, como salmón y atún. Carnes rojas poco cocinadas como crudos y carpachos de res, carnes blancas, en especial pato.

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedo de Origen:	Viñedo San Rafael
Sector:	San Rafael
Composición varietal:	100% Pinot Noir
Alcohol:	12,5°
pH:	3,37
Acidez Total:	5,3 g/L
Azúcar:	3,65 g/L

