

# HUELLAS

## Gran Reserve

Pinot Noir  
2014

### Origen:

Denominación de Origen: Valle de Casablanca  
Viñedo: Tapihue  
Cuartel / Block: Las Terrazas 12  
Distancia al Pacífico: 30 kilómetros; altura 384 m.s.n.m.  
Tipo Suelo: Suelo granítico, presencia de arcilla roja con granito en descomposición, de baja fertilidad.  
Clima: Mediterráneo, influenciado por el frío dada la cercanía al océano pacífico (corriente de Humboldt).  
Exposición: Nor - poniente  
Antigüedad Parras: 6 años

### Composición:

Variedades: Pinot noir 100%, clones 115 y 777.

### Análisis:

Alcohol: 13,5<sup>a</sup>  
Azúcar Residual: 2,9 g/l  
Acidez Total: 6 g/l (tartárico)  
PH: 3,5

### Envejecimiento y Guarda:

Crianza en Barrica: 12 meses en barricas de roble francés, 15% de barricas nuevas.  
Potencial de Guarda: 5 años

### Comentarios del Enólogo

La uva fue cosechada a mano en gamelas durante las frías mañanas de la segunda semana de Abril, los racimos fueron seleccionados y luego despallados; sin moler las bayas fueron depositadas en pequeños estanques abiertos. Se maceró en frío durante 4-5 días con el objetivo de obtener aromas a fruta proveniente de estos clones que crecen en clima frío. La fermentación fue conducida por levaduras indígenas, y duró 15 días, durante la cual se realizó una mínima extracción, mediante pisoneos manuales, manteniendo la elegancia y el frescor de la variedad. Posteriormente el vino fue trasegado a barricas donde se realizó la fermentación maloláctica en forma espontánea. El vino se crió por 12 meses en barricas. Se embotello posterior a una filtración gruesa.

### Notas de Cata

De color rojo rubí brillante, este Chilcas Pinot noir atrae con intensos aromas a cereza roja, ciruelas, avellanas y hojas de té. En boca el vino se presenta suave y fresco, con una elegante textura, con presencia de sabores a fruta fresca que le dan al vino un suave, largo y afrutado final.

### Reportes de Vendimia

Esta temporada 2013-2014 comenzó con una fría primavera, con heladas históricamente frías (-5 a -7°C), especialmente en las zonas costeras como el valle de Casablanca. Esto trajo como consecuencia una disminución en los rendimientos de fruta en general en la zona, que generó uvas concentradas y muy expresivas. Las bajas temperaturas de la temporada permitieron al Pinot noir mantener sus delicados aromas y una elevada acidez, logrando un vino fresco, afrutado y elegante.

