

PINOT NOIR LAGO RANCO

COSECHA 2024, VIÑEDO DE FUTRONO - PATAGONIA DE CHILE



CEPAS

100% Pinot Noir

FECHA DE COSECHA

18 de Marzo 2024

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	12,8%
PH	3,5
Azúcar Residual	2,1 gr/L
Acidez Total	3,38 gr/L

VIÑEDO DE ORIGEN

Viñedo de Futrono, Región Austral, Patagonia de Chile.
Valle de Osorno, Chile.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Futrono, viñedo ubicado entre 2 montañas, sobre una ladera que cae suavemente hacia Lago Ranco, cercano a la cordillera de los Andes. Casa Silva fue la primera viña chilena en elaborar vinos de viñedos propios, con denominación de origen, de tan remoto lugar de la REGIÓN AUSTRAL del sur del mundo.

SUELO Y CLIMA

El suelo es de origen volcánico, con rocas tipos sedimentarias con mezcla de arenas inmaduras, rocas piroclásticas y cenizas volcánicas (trumaos). Presenta suelos profundos con intensa actividad biológica. En los primeros centímetros del perfil de suelo se encuentran materiales sueltos y permeables que luego, en profundidad, se entremezclan con arcillas. El clima de Futrono, en la Patagonia chilena y ubicado a 904 km al sur de Santiago, cuenta con una fuerte influencia lacustre, la cual genera uniformidad térmica dada su proximidad a la Cordillera de los Andes, presenta una pluviometría promedio de 1800 mm con un promedio de temperaturas máximas de enero a mayo de 18.5°C y un promedio de temperaturas mínimas de 9.3°C de enero a mayo.

VINIFICACIÓN

Se recepcionan las cajas y se mantienen en cámara de frío durante 2 días hasta alcanzar temperaturas de 2°C. Luego se realiza un despalillado suave, con la intención de no romper el grano, para poder mantener intactas las condiciones naturales de la uva. Maceración pre fermentativa durante 7 días en pequeños depósitos de fermentación de madera con boca abierta para poder realizar pisoneos suaves durante la fermentación, la cual se desarrolla durante 12 días a temperatura de 18°C-24°C. Maceración post fermentativa de 7 días descube a barrica de 500 litros con realización de su maloláctica en la misma barrica. Crianza en barrica de 500 litros de tercer uso.

GUARDA

6 meses de crianza (50% en barricas de roble francés de segundo uso y 50% en tanques de acero inoxidable), seguidos de 2 a 3 meses de reposo en botella antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Color rubí luminoso. Intensos aromas a frambuesas silvestres, grosellas rojas, violetas y sutiles especias terrosas. En boca es vibrante y fresco, con taninos sedosos y un marcado final mineral.

MARIDAJE

Acompañar con pechuga de pato a la parrilla y salsa de cerezas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 14 y 15°C.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o dentro de los próximos 8 años.