



TECTONIA

PINOT NOIR

Origen
Valle del Bío-Bío

Variedad
100% Pinot Noir

Terroir
Este Pinot Noir nace en viñedos localizados en el área de Rapelco, cerca de Mulchén, en la Región del Bío-Bío, a 550 Km. de Santiago.

El viñedo está plantado en una ladera, compuesta por material intrusivo con una alta presencia de granito y cuarzo en el perfil superior, mientras que en las capas inferiores presenta un alto contenido de arcilla roja (trumao), de origen volcánico, compuesto por cenizas, toba y lava basáltica. Estos suelos fueron originados por la actividad de los volcanes Antuco y Lonquimay, en las montañas de Los Andes.

En este amplio valle el clima es único y extremo, y la cercanía del río Renaico produce fuertes vientos y neblinas.

Es una zona lluviosa, especialmente en invierno, primavera y otoño, e incluso en verano. La pluviometría promedio es 1100 a 1200 mm al año.

Existe una significativa amplitud térmica durante la temporada de maduración, con temperaturas máximas promedio de 24°C a 29°C y mínimas de 9°C a 11°C.

Esto hace que el manejo del viñedo sea una tarea compleja y delicada, resultando en una larga temporada de maduración, pero finalmente obteniéndose uvas con una buena acidez, gran expresividad y perfecta madurez fenólica.

BODEGA
VOLCÁNES
DE CHILE

Vinificación

Controles organolépticos y analíticos determinaron que el Pinot Noir se cosecharan a principios de abril. Los racimos fueron recolectados a mano y depositados en cajas de 12 Kg.

El proceso comienza con una selección rigurosa de la fruta. Tras el despalillado, se depositan sobre una mesa de selección que vibra, descartándose toda uva verde o deshidratada. Una porción de las uvas pasa directamente a la molienda, para someterse a un prensado de alta calidad.

El resto de las uvas se mantienen intactas y completas, para así generar una maceración intracelular que permite extraer aromas más complejos.

Tras la molienda, las uvas son sometidas a una maceración pre fermentativa en frío durante 7 días a temperaturas de 6°C-8°C, para obtener la mejor intensidad de color y concentración de aromas.

Posterior a ello se realiza la fermentación alcohólica, utilizando levaduras seleccionadas y manteniendo un estricto control de temperaturas, cuidando que no se superen los 25°C. Gracias a un régimen sucesivo de remontajes se extrae el nivel correcto de taninos desde las pieles. Una vez concluida la fermentación, se procede a una maceración post fermentativa para mejorar la estructura y la polimerización de los taninos. El vino permanece en el tanque de 15 a 20 días.

Luego cada vino es transferido a barricas de roble francés (15% nuevas, el resto de segundo y tercer uso). En ellas se desarrolla la fermentación maloláctica, para luego envejecer el vino durante 10 meses.

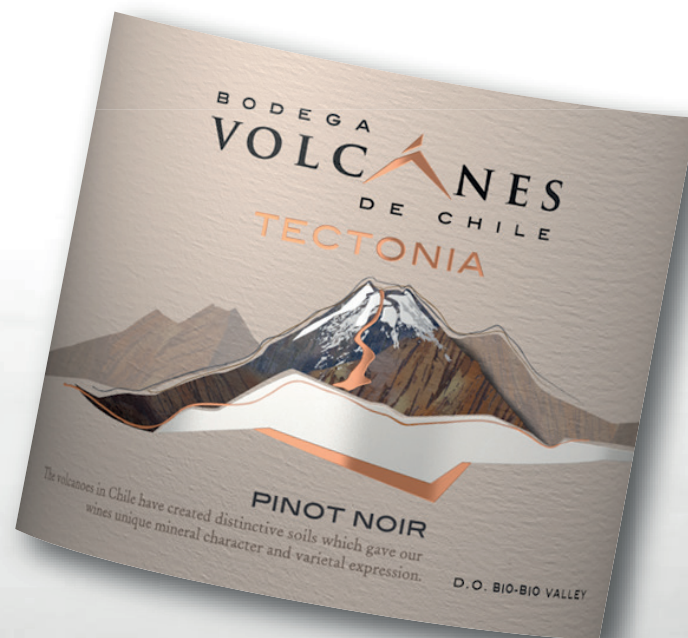
Al final del proceso de envejecimiento, se hace la mezcla de Tectonia, buscando frescura, equilibrio, elegancia y complejidad para el vino.

Notas de Cata

Este terroir emblemático, que combina suelos volcánicos y un clima especial, proporciona a este Pinot Noir características únicas: una gran frescura, vitalidad y naturalidad, así como una deliciosa acidez, acompañadas por la fruta roja, como frutillas y cerezas, con intensas notas minerales, terrosas, a ceniza, toques de té verde y remolacha. Todo esto es complementado por un cuerpo elegante y estructurado, proporcionado por los taninos tan inusuales e intensamente reactivos, al punto que se les podría denominar volcánicos.

En maridaje acompaña a la perfección pescados grasos como salmón, congrio y atún, pudiendo también disfrutarse junto a platos de pasta, queso, jamón Serrano, carnes blancas, aves y ensaladas.

Enóloga
Pilar Díaz



BODEGA
VOLCÁN
DE CHILE