

VINO: *Pinot Noir Wild Ferment*

AÑO: *2006*

Viñedo:

Las uvas utilizadas para este Pinot Noir Wild Ferment provienen de nuestro Viñedo La Escultura en el Valle de Casablanca, ubicado a solo unos pocos kilómetros del Océano Pacífico. El valle se beneficia de la influencia costera que modera las temperaturas durante el período de maduración de la fruta. Las frescas brisas del Océano Pacífico permiten una lenta y fácil maduración de las uvas, preservando sus aromas y sabores, lo que asegura al mismo tiempo una buena acidez. Esta condición hace del valle un lugar privilegiado para el cultivo de variedades de clima frío como es el caso del Pinot Noir. Los suelos del Viñedo La Escultura están compuestos de un limo arcilloso poco profundo con un bajo potencial de vigor. La selección clonal utilizada incluye Pinot Noir #115 y #777, la mayoría de los cuales fueron plantados en 1996. El viñedo está conducido con posición vertical de brotes y cuenta con riego por goteo.

CLIMA: Mediterráneo, con días de verano moderadamente cálidos, con niebla matinal y brisas frescas del atardecer.

SUELO: Textura fina de limo arenoso con un bajo potencial de vigor.

Notas de Vendimia:

FECHA DE COSECHA: 23 y 24 de Abril

PROMEDIOS HISTÓRICOS (ENTRE OCTUBRE Y ABRIL):

SUMA DE CALOR: 1.469 días-grado / Con corte a 19° Celsius

TEMPERATURA PROMEDIO: 16.9° Celsius

OSCILACIÓN TÉRMICA: 18.7° Celsius

LLUVIA CAÍDA (AÑO CORRIDO): 450 mm.

La temporada de crecimiento 2005-2006 comenzó con una primavera más bien fría y la brotación ocurrió bajo condiciones más frescas a las normales. Las temperaturas promedio en Septiembre y Octubre -13° y 14° Celsius respectivamente- fueron entre 1° y 2° Celsius más bajas que en otros años, lo cual retrasó el crecimiento vegetativo tornando más lenta la maduración fenológica a lo largo de la temporada, lo que se tradujo en una cosecha tardía. El clima más fresco de la temporada -con una suma de calor de sólo 1.390 días-grados- contribuyó a preservar los aromas frutales, sabores y la acidez natural de nuestro Pinot Noir Wild Ferment 2006.

Se retiraron las hojas ubicadas al centro de la parra con el propósito de mejorar el microclima alrededor de los racimos proporcionando luz difusa y buena ventilación. Ello facilita el desarrollo de los sabores y evita que la planta se pudra durante la cosecha, la cual se realizó durante la última semana de Abril.



WILD FERMENT

Varietal: *Pinot Noir*

Comentarios: *Vino elaborado con levaduras silvestres que dan vida a vinos de gran intensidad y complejidad.* Vendimia: *2006*



ERRAZURIZ
CHILE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	Valle de Casablanca
VARIEDAD:	100% Pinot Noir
ALCOHOL:	14,5 % por Volumen
PH:	3,58
ACIDEZ TOTAL:	5,13 gr/l (ácido tartárico)
ACIDEZ RESIDUAL:	2,97 gr/l

Vinificación:

Nuestro Pinot Noir Wild Ferment se fermenta con las levaduras silvestres que se encuentran naturalmente presentes en las uvas. No se utilizan levaduras comerciales en su elaboración. A diferencia de las levaduras comerciales, las cuales se seleccionan de acuerdo a criterios técnicos como son su resistencia al SO₂ y al alcohol, las levaduras silvestres contienen un mayor número de cadenas y en general experimentan mayores niveles de estrés durante la fermentación. La combinación de factores produce diferentes concentraciones y proporciones de subproductos los que contribuyen con sabores distintivos y realzan la complejidad del vino.

Las uvas fueron cuidadosamente despalilladas y llevadas a estanques de acero inoxidable en donde recibieron una maceración en frío a 8°C que se extendió por cinco a diez días y, luego ocurrió la fermentación natural a entre 28 y 32°C. La duración de la maceración posfermentativa dependió del desarrollo individual de cada lote y estuvieron en contacto con los orujos por un total que varió entre trece y veinticinco días.

El vino fue envejecido por once meses en barricas de roble francés del estilo usado en la Borgoña, de las cuales un 57% eran nuevas.

Comentarios del Enólogo:

Nuestro Pinot Noir Wild Ferment 2006 es de un brillante color rojo-cereza y de una profundidad inusual para esta variedad. En nariz es intenso, con una tipicidad pronunciada en donde destacan notas a frutas rojas que recuerdan las frambuesas y frutillas, entremezcladas con una delicada nota a tierra húmeda y pétalos de rosa que aportan elegancia. El sutil uso del roble está muy bien integrado con la fruta otorgando gran complejidad a la mezcla.

En el paladar los sabores a bayas rojas ofrecen una intensidad frutal impresionante mientras que los suaves y maduros taninos revelan una estructura fina que se equilibra bien con la acidez del vino, otorgándole un gran carácter fresco. El final se ve realzado por notas suaves a tostado y caramelo provenientes del envejecimiento en barricas de roble francés.