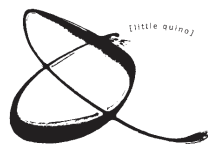




Este vino es producido con uva proveniente del Valle del Malleco en el extremo vitícola del sur de Chile, donde unas pocas viñas empezaron a producir fruta hace tan solo una generación atrás. Quino es una palabra nativa que significa "entre dos ríos". Los suelos rojizos de origen volcánico están salpicados con grandes piedras aluviales. Las lluvias en Quino superan los 1.100 mm al año, un volumen que si bien es muy alto para Chile es modesto para los parámetros donde el Pinot Noir es producido en el viejo mundo. El desafío en Quino son las heladas, pero bien vale el esfuerzo.



Cristian Aliaga C.
Winemaker



WILLIAM FÈVRE CHILE

PINOT NOIR

D.O. Malleco Valley, Chile

2021

100% Pinot Noir

Notas enológicas

La fermentación de este Pinot Noir fue muy simple y con la mínima intervención posible para reflejar el carácter de las uvas modeladas por una extrema condición climática, pero muy adecuada para forjar caracteres de fruta salvaje y con una tensión especial, totalmente diferente al valle central. Se realizó una maceración fría de 4 días y luego se incrementó la temperatura para que las levaduras nativas comiencen su trabajo.

1 a 2 pisoteos al día, hechos a mano por supuesto, fueron suficientes para entregar una adecuada, pero suave extracción. Luego el vino se dejó en cubas de acero sin uso de barricas para mostrar toda su frescura, jugosidad y frutalidad. El año 2016, la Zona de la Araucanía estuvo marcada por temperaturas medias que hicieron una madurez mas temprana que otros años, y a diferencia de la zona Central no hubieron lluvias importantes tempranas en la temporada, por lo que la calidad de la fruta fue óptima en esta variedad.

Notas de cata

Con un intenso y profundo color violeta, este Pinot Noir desarrolla una nariz con notas de frutos silvestres y negros, y un toque de hojas secas. Es muy fresco, complejo y amable en boca.

Los frutos aparecen primero y luego, un toque terroso con un paladar largo y penetrante que prolonga el final.

Maridaje

"Con un buen filete de atún a la parrilla" (Wikén)



Fecha de cosecha <i>Abril</i>	Producción <i>6,665 botellas</i>	Grado Alcohólico <i>13,1% Vol.</i>	Azúcar residual <i>2.28 g/l</i>
PH <i>3,68</i>	Acidez total <i>3.56 g/l</i>	Altitud	