

SIERRAS DE BELLA VISTA

PINOT NOIR 2023

D.O. COLCHAGUA ANDES,
CHILE

Botellas: 3.000

Cosecha 3 de Abril de 2023

Año de Plantación: 2010

ANÁLISIS QUÍMICO:

ALCOHOL:
14,5°

AZÚCAR RESIDUAL:
2.78 g/L

ACIDEZ:
3.91 g/L

Gianfrance Gamellié
Winemaker



VIÑEDO:

El viñedo se encuentra a una altitud de 1.050 metros sobre el nivel del mar, estratégicamente ubicado en una ladera montañosa con orientación Noreste.

El clima, influenciado por la presencia de la cordillera, se caracteriza por amplias oscilaciones térmicas, con temperaturas que oscilan entre 25°C y 32°C durante el día, mientras que las noches pueden alcanzar los 7°C en período estival. Durante las mañanas, se disfruta de una calma sin vientos, mientras que las tardes se refrescan gracias a las brisas que provienen de la orientación costera, que fluyen de oeste a este. Durante la noche, las brisas más frescas descienden de la Cordillera de los Andes, con una dirección predominante de este a oeste.

En cuanto al suelo, este consiste en una composición franco arcillosa de origen volcánico. La capa superior del suelo se distingue por su rica materia orgánica de tonalidad negra trumada, con un espesor que varía entre 20 y 30 centímetros, compuesta principalmente por la descomposición natural de hojas nativas. Más profundo, se encuentra una capa de roca granítica no descompuesta que presenta una textura similar a la de un turrón, donde se entremezcla la tierra y la roca. Más allá de esta capa, el suelo evoluciona hacia una tonalidad gris volcánica, influida significativamente por la presencia de cenizas provenientes de una antigua erupción del Volcán Tinguiririca.

NOTAS DE LA VENDIMIA:

La cosecha 2023 en Sierras de Bellavista se vio marcada por un retorno a las condiciones climáticas históricas de la región. El invierno 2022 trajo consigo abundantes lluvias, nieve y temperaturas frías, emulando los inviernos tradicionales de la zona. Gracias a una poda meticulosa, se logró esquivar las heladas que suelen afectar a las áreas cordilleranas y los terroirs extremos como el nuestro, garantizando la salud de las viñas.

La primavera fue igualmente acorde a lo esperado,

con condiciones climáticas típicas. La brotación ocurrió un poco más tarde, hacia fines de septiembre, como resultado del manejo en la poda. Un hecho destacado de la temporada fue el regreso de los loros trichahue, una especie nativa que había desaparecido por años, y la abundante floración de plantas autóctonas. Afortunadamente, no se registraron heladas durante esta estación crítica.

El verano de 2023 presentó un equilibrio perfecto entre días cálidos y noches frescas, con enero como el mes más cálido. Las lluvias de ese mes no impactaron negativamente, ya que los vientos costeros de mediodía y tarde ayudaron a secar y ventilar los viñedos, previniendo cualquier riesgo de enfermedades. Estas condiciones cordilleranas permitieron una maduración lenta y equilibrada, lo que resultó en uvas con pieles gruesas y bayas pequeñas, concentrando sabores intensos y logrando un balance óptimo entre azúcares y acidez. Este es el tipo de maduración que buscamos para nuestros vinos de montaña, que destacan por su elegancia y profundidad.

La Vendimia 2023 será recordada como un retorno a las raíces climáticas de Sierras de Bellavista, garantizando un vino de gran concentración y equilibrio.

VINIFICACIÓN:

La vendimia del Pinot Noir se llevó a cabo el 3 de abril de 2023, en condiciones ideales: fue un día soleado y las uvas se encontraban en su punto óptimo de madurez. La cosecha se realizó de manera manual, con gran meticulosidad, asegurando la integridad de cada racimo. Bajo la supervisión del enólogo, se seleccionaron cuidadosamente las mejores uvas para su posterior vinificación.

Una vez en la bodega, las uvas fueron despalilladas y transferidas directamente a huevos de cocciopesto, manteniendo aproximadamente un 30% de escobajo para aportar mayor estructura y complejidad al vino. La fermentación tuvo lugar en estos recipientes, favoreciendo una microoxigenación controlada que contribuyó a la evolución de los aromas y sabores.

Al finalizar la fermentación, el vino fue trasegado y maduró en ánforas durante 6 meses. Posteriormente, se trasladó a barricas usadas de roble francés por otros 6 meses, donde el Pinot Noir desarrolló una mayor elegancia y sutileza, sin la influencia predominante de la madera nueva.

Finalmente, el vino fue embotellado para continuar su evolución antes de salir al mercado. Este proceso está diseñado para resaltar la pureza del terroir de montaña, logrando un Pinot Noir equilibrado, fresco y con una complejidad única.

NOTA DE CATA:

COLOR:

El Pinot Noir 2023 de Sierras de Bellavista, posee un suave color rojo rubí, de capa baja y una nariz delicada que sorprende y se abre lentamente.

NARIZ:

Sus aromas se van expresando a medida que pasan los segundos, apareciendo en diferentes capas aquellos que nos transportan al lugar de origen y sus montañas de bosques nativos. Tierra húmeda, hierba fresca dan paso a la calidez de una guinda, frutilla y frambuesa madura.

BOCA:

El vino es jugoso en boca, con taninos presentes y cuerpo medio, se abre para sentir la especial mineralidad que aportan sus suelos volcánicos y finalizar con la calidez de la fruta roja madura acompañada de una leve nota especiada de pimienta negra recién molida.

MARIDAJE:

El Pinot Noir 2023 de Sierras de Bellavista, acompañará perfectamente quesos maduros de guarda con sabores concentrados, sus taninos y cuerpo medio son ideales para acompañar desde charcutería hasta cortes de carne con un nivel de grasitud mayor. Un risotto de hongos de textura cremosa y suave o una polenta trufada, acompañarán a la perfección esas notas a tierra húmeda que recuerdan ese bosque nativo.



T° SERVICIO:
11° a 14° C.