

RETAMAL PINOT NOIR 2024

BODEGA
RE
TAMAL



APELACION	D.O. Valle Limarí
CEPA	Pinot noir
EL PAISAJE	Terraza aluvial con gravas y presencia de caliza, en la ribera sur del Río Limarí.
CLIMA	Frio/seco (menos de 100 mm. de lluvia al año).
ALTURA	247 m.s.n.m (A 30 km del Océano Pacífico).
VINIFICACION	No hay uso de insumos enológicos. Fermentación con levadura nativa.
GUARDA	17 meses en barricas de Borgoña de 228 lts (de 3er, 4to y 5to uso).
Nº BOTELLAS	5.448 Botellas (1º Lote).
EMBOTELLADO	10 de julio de 2025 (No hay filtración).

Características principales del Viñedo

Este Pinot Noir proviene del viñedo Espinal, ubicado en la zona del Valle del Encanto. Fue plantado en 2009 utilizando la selección de calidad GA02, originaria de Gevrey Chambertin, injertada.

El marco de plantación es de 1,5 x 1,0 metros, con una densidad de 6.667 plantas por hectárea.

Características de la añada

Invierno-Primavera 2023:

Añada extremadamente seca, con escasas precipitaciones tanto en invierno como en primavera.

Verano 2024:

Fue un verano significativamente más cálido de lo habitual, las temperaturas máximas estuvieron sobre lo normal, especialmente en los valles y precordillera. Enero fue particularmente cálido.

Fecha de vendimia: 29 de enero de 2024.

Alcohol: 13,4% vol.