

QUEBRADA CHALINGA 2020

BODEGA
**RE
TA**



APELACION	D.O. Valle Limarí
CEPA	Pinot Noir
EL PAISAJE	Depósitos calcáreos sobre roca granítica en la Cordillera de la Costa.
CLIMA	Frío/seco (menos de 100 mm. de lluvia al año).
ALTURA	160 m.s.n.m. (A 12 Km del Océano Pacífico).
VINIFICACION	50% racimo completo, 30 días de maceración, no hay uso de insumos enológicos. Fermentación con levadura nativa.
GUARDA	15 meses en barricas de Borgoña de 228 lts (de 3er y 4to uso).
Nº BOTELLAS	5.240 Botellas y 100 Magnum.
EMBOTELLADO	10 de junio de 2021 (No hay filtración).

Características principales del Viñedo

Este viñedo de Pinot Noir, plantado en 2006, es franco de pie (sin portainjertos) y utiliza el clon Dijon 115. El marco de plantación es de 1,8 x 1,0 metros (5.556 plantas por hectárea). Se realiza poda en Guyot y no se utilizan herbicidas para el control de malezas, optando únicamente por control mecánico.

Características de la añada

Invierno-Primavera 2019

Invierno muy seco, con tan sólo 16 mm de lluvia. Valor inferior a media anual de 80 mm. La primavera mostró temperaturas máximas promedio mayores que en otras temporadas.

Verano 2020:

En diciembre, las temperaturas comenzaron a declinar y se mantuvieron bajas por el resto del verano (enero 2020 y febrero 2020), hasta la cosecha. La temperatura máxima promedio para el mes más cálido (que históricamente es enero), llegó a los 24,8°C. Gran Añada.

Fecha de vendimia: 25 de febrero de 2020.

Alcohol: 13,4% vol.