

QUEBRADA CHALINGA 2021

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	60% 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	8.144 Botellas y 65 Magnum.
EMBOTELLADO	16 de junio de 2022 (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 2020:

Invierno y primavera normales. Sin embargo, una primavera más fresca que la cosecha 2020. Luego, enero y febrero fueron más cálidos, pero con temperaturas normales para esos meses.

Verano 2021:

Diciembre de 2020 y enero de 2021 fueron más cálidos que los meses anteriores. Febrero continuó en la misma línea, y las temperaturas comenzaron a bajar a partir de mediados de febrero. En general, una añada más fresca que la de 2020, lo que permitió una maduración suave.

Fecha de vendimia: 1 de marzo de 2021.

Alcohol: 12,7% vol.