

QUEBRADA CHALINGA 2022

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	80% racimo completo, 30 días de maceración. No hay uso de insumos enológicos. Fermentación con levadura nativa.
GUARDA	14 meses en barricas de Borgoña de 228 lts (de 3er y 4to uso).
Nº BOTELLAS	6.852 Botellas y 100 Magnum.
EMBOTELLADO	5 de mayo de 2023 (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 2021:

Un invierno y primavera cálidos y secos. Lo que contribuyó para que terminara como una de las temporadas más secas en los últimos 10 años.

Verano 2022:

Diciembre de 2021 mantuvo la misma tónica que la primavera, aunque en enero de 2022 comenzó una tendencia a la baja en las temperaturas. Febrero continuó con esa dinámica, lo que resultó en un final de temporada más fresco, aunque no tanto como en la añada 2021.

Fecha de vendimia: 4 de marzo de 2022.

Alcohol: 13,2% vol.