

QUEBRADA CHALINGA 2023

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	70% racimo completo, 30 días de maceración. No hay uso de insumos enológicos. Fermentación con levadura nativa.
GUARDA	24 meses en barricas de Borgoña de 228 lts (de 3er y 4to uso). Luego, un par de meses en acero inoxidable.
Nº BOTELLAS	4.990 Botellas y 60 Magnum.
EMBOTELLADO	6 de septiembre de 2025 (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 2022:

Año seco en el invierno y primavera. No hubo acumulación importante de nieve en la cordillera.

Verano 2023:

Verano hacia el final de la madurez con mayor cantidad de días nublados. Vendimia levemente más tardía que lo histórico.

Fecha de vendimia: 8 de marzo de 2023.

Alcohol: 12,8% vol.