



Arboleda

PINOT NOIR 2014



ORIGINE

Appellation: Aconcagua Costa

Vignoble: Chilhué

Sol: Fine couche de terreau sur une base d'argile et de roches de schistes.

Climat: Maritime avec journées tempérées, notamment des brouillards le matin et des brises fraîches l'après-midi.

COMPOSITION

100% Pinot Noir

ANALYSE

Alcool: 13,5%

Ph: 3,53

Acidité Totale: 5,95 g/L Acide tartrique

Sucre Résiduel: 2,3 g/L

VINIFICATION

Les fruits ont été fermentés dans des fûts de chênes français entre 8 à 15 jours, à des températures variant entre 25 °C et 28 °C.

VIEILLISSEMENT

Élevage en fûts: Élevé pendant 13 mois dans des fûts français.

Potentiel de vieillissement: 6 à 8 ans, en fonction des conditions de conservation.

NOTES DU MILLÉSIME

La saison 2014 a été un millésime parfaitement modéré, avec des températures légèrement supérieures et moins de pluies que la saison précédente.

Ces conditions ont permis une bonne maturation des raisins avec des niveaux d'alcool modérés et la diminution des pluies a avantagé la santé des raisins. La floraison et la nouaison ont eu lieu au cours d'un printemps doux, suivi par un été avec des températures minimales plutôt basses au cours des mois de février et de mars, offrant des concentrations élevées de composants aromatiques dans les raisins.

COMMENTAIRES DE L'OENOLOGUE

Ce vin rouge-cerise révèle des arômes d'oranges confites, de cerise, de cèdre, de pétales de rose et de sol organique humide, suivi par des épices qui révèlent le palais avec de fortes notes de cerise. Ce Pinot Noir dévoile, comme de la soie dans la bouche, un vin gras avec toutefois une belle fraîcheur, et impressionne par son excellente persistance, complexité et finesse.