

Viñedos Lo Abarca N°1. Pinot Noir 2025



El Pinot Noir N°1 Viñedos Lo Abarca 2025 ofrece un perfil robusto pero equilibrado, caracterizado por su estructura elegante y taninos refinados. Presenta una mezcla definida y armoniosa de madera y fruta, resultando en un final elegante y persistente.

VITICULTURA

Cosechado la segunda semana de marzo de nuestros viñedos "Tierras Blancas" plantados en 2011. Los clones americanos 9 y 16 son cosechados a mano y seleccionados antes para un estilo más afrutado. Temperatura máxima promedio diurna de 22°C y mínima nocturna de 8°C durante la maduración. Manejo sostenible del viñedo.



VINIFICACIÓN

Selección manual, despalillado y luego se hace una maceración pre-fermentativa antes de la fermentación espontánea en acero inoxidable a baja temperatura. Remontajes diarios con ocasionales pisoneos.

Trasiego por gravedad a barricas de roble francés antiguas, donde reposa durante 14 meses.

Vinificación de baja intervención, sin ajuste de acidez, sin chaptalización. Solo jugo.

REVIEW

★ ★ ★