Amelia
QUEBRADA SECA

PINOT NOIR · COSECHA 2025
D.O. Limarí, Valle del Limarí



VARIEDADES	
PINOT NOIR	100%
FECHA DE EMBOTELLADO *Abril 2026*	

ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,0° VOL%
pH	3,58
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICA)	4,87 g/L

ENÓLOGO
Marcelo Papa.

VIÑEDO
Viñedo Quebrada Seca, Cuartel 15, D.O. Limarí, Valle del Limarí.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
El viñedo Quebrada Seca se ubica a 190 metros sobre el nivel del mar, a solo 23 kilómetros del océano Pacífico, en la ribera norte del río Limarí. Los suelos son arcillosos y ricos en carbonato de calcio; las temperaturas son frías y las mañanas nubosas, lo que permite que la fruta madure lentamente y se obtengan vinos más frescos.

AÑO DE PLANTACIÓN
2012.

SUELO
El cuartel 15 está asociado a la serie de suelos de Quebrada Seca. Su suelo de origen coluvial, sin presencia de piedras angulares y poseen buen porcentaje de arcilla roja con hierro oxidado y carbonato de calcio.

CLIMA
Semiárido costero. La proximidad al mar y las brisas frescas de la costa que soplan directamente hacia el valle refrescan el viñedo y moderan las temperaturas. Esto, combinado con las mañanas nubosas, permite una madurez lenta y prolongada de la fruta.
La cosecha 2025 estuvo marcada por condiciones más frías que el promedio, una excelente disponibilidad hídrica y una menor acumulación térmica, lo que dio lugar a una vendimia más tardía y pausada. La alta radiación solar, moderada por la influencia costera y la humedad atmosférica, favoreció una maduración equilibrada y permitió preservar la frescura, la tensión estructural y la expresión mineral.

COSECHA
Manual. 11 y 14 de febrero de 2025.

BODEGA VINIFICADORA
Bodega Puente Alto.

VINIFICACIÓN
Los racimos se cosechan a mano y se seleccionan cuidadosamente. Las uvas se traspasan a tanques abiertos de acero inoxidable, en los que 50% de la capacidad son racimos enteros, mientras que el resto pasa por una despalilladora que separa los granos del escobajo delicadamente. Los granos caen al estanque por gravedad. Se baja la temperatura hasta los 7°-8°C y se macera en frío durante 7 días realizando un pisoneo diario, homogeneizando la temperatura del estanque logrando una extracción delicada. Una vez nalizada la fermentación, se separa el vino de los orujos y se traspasa a una selección de barricas, donde se lleva a cabo de manera natural la fermentación maloláctica. En estas barricas permanecerá el vino durante 12 meses.

GUARDA
12 meses en barricas de roble francés (14% primer uso y 86% segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA
Beber ahora o en los próximos 8 años.

NOTA DE CATA
Balance & Precisión
De color rojo rubí brillante, este Pinot Noir 2025 presenta un perfil más refinado y lineal. En nariz, revela notas de cereza roja fresca y frambuesa, acompañadas de sutiles matices florales. En boca es fresco y preciso, con una textura fina, una acidez vibrante y una expresión mineral más marcada. El final es elegante, persistente y definido por la frescura y un claro sentido de origen.

MARIDAJE
Charcutería, risotto funghi porcini y zapallitos italianos a la parrilla.