

Amelia

QUEBRADA SECA

PINOT NOIR • SAFRA 2025
D.O. Limarí, Vale do Limarí

CASTA	
PINOT NOIR	100%
DATA DE ENGARRAFAMENTO	
Abril 2026	
ANÁLISES	
TEOR ALCÓOLICO	14,0° VOL%
pH	3,58
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICA)	4,87 g/L

ENÓLOGO

Marcelo Papa.

VINHEDO

Vinhedo Quebrada Seca, Parcela 15, D.O. Limarí, Vale do Limarí.

DESCRIÇÃO DO VINHEDO

O vinhedo Quebrada Seca está localizado a 190 metros acima do nível do mar, a apenas 23 quilômetros do Oceano Pacífico, na margem norte do rio Limarí. Os solos são argilosos e ricos em carbonato de cálcio; as temperaturas são frias e as manhãs nubladas, o que permite que a fruta amadureça lentamente e resulte em vinhos mais frescos.

ANO DE PLANTIO

2012.

SOLO

O Bloco 15 deste vinhedo está associado à série de solos de Quebrada Seca. Seu solo, de origem coluvial, é mais raso, sem presença de pedras, com argila vermelha rica em ferro oxidado e uma quantidade significativa de carbonato de cálcio.

CLIMA

Semiárido costeiro. A proximidade do mar e as brisas frescas da costa que sopram diretamente em direção ao vale refrescam o vinhedo e moderam as temperaturas. Isso, combinado com as manhãs nubladas, permite uma maturação lenta e prolongada da fruta.

A safra 2025 foi marcada por condições mais frias que a média, excelente disponibilidade hídrica e menor acumulação térmica, resultando em uma vindima mais tardia e cadenciada. A alta radiação solar, moderada pela influência costeira e pela umidade atmosférica, favoreceu

uma maturação equilibrada e permitiu preservar o frescor, a tensão estrutural e a expressão mineral.

COLHEITA

Manual. 11 e 14 de fevereiro de 2025.

VINÍCOLA

Bodega Puente Alto.

VINIFICAÇÃO

Os cachos são colhidos manualmente e cuidadosamente selecionados. As uvas são transferidas para tanques abertos de aço inoxidável, nos quais 50% da capacidade corresponde a cachos inteiros, enquanto o restante passa por um desengaçador que separa delicadamente as bagas do engaço. As bagas caem no tanque por gravidade. A temperatura é reduzida para 7°–8°C e realiza-se uma maceração a frio durante 7 dias, com pisa diária, homogeneizando a temperatura do tanque e obtendo uma extração delicada. Após a finalização da fermentação, o vinho é separado das cascas e transferido para uma seleção de barricas, onde ocorre naturalmente a fermentação maloláctica. Nessas barricas, o vinho permanece por 12 meses.

GUARDA

12 meses em barricas de carvalho francês (14% de primeiro uso e 86% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou nos próximos 8 anos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Equilíbrio e Precisão

De cor vermelho-rubi brilhante, este Pinot Noir 2025 apresenta um perfil mais refinado e linear. Apresenta notas de cereja vermelha fresca e framboesa, acompanhadas por sutis matizes florais. Em boca, é fresco e preciso, com textura fina, acidez vibrante e uma expressão mineral mais marcada. O final é elegante, persistente e definido pela frescura e por um claro sentido de origem.

HARMONIZAÇÃO

Charcutaria, risoto de funghi porcini e abobrinhas italianas grelhadas.

