

# Tectonia Pinot Noir

**Origem:** Vale do Bío Bío

**Variedade:** 100% Pinot Noir

**Terroir:** Este Pinot Noir teve origem em vinhas localizadas na área de Rapelco, próxima a Mulchén, na região do Bío Bío, a 550 km ao sul de Santiago.

A vinha é plantada em uma encosta, composta por material intrusivo com alta presença de granito e quartzo no perfil superior, enquanto no perfil inferior surgem solos de alto teor de argila vermelha (trumao), de origem vulcânica, compostos por cinzas, tufo e lava basáltica. Esses solos foram originados na atividade dos vulcões Antuco e Lonquimay na Cordilheira dos Andes.

O clima nesta área é único e extremo, o vale é muito amplo e não muito longe do Rio Renaico, condições que geram ventos fortes e nevoeiro. É uma área muito chuvosa, especialmente durante o inverno, primavera e outono, mesmo durante o verão. A precipitação média é de 1100-1200 mm por ano.

Há uma variação térmica significativa durante o período de maturação, onde a temperatura máxima média pode atingir 24-29°C, e a temperatura média mínima é de 9-11°C. Tudo isso torna o manejo das vinhas uma tarefa complexa e delicada, resultando em um período de maturação muito longo, mas para obter uvas com uma boa acidez, grande expressão e uma maturação fenólica perfeita.

**Elaboração do Vinho:** O cuidadoso monitoramento organoléptico e análises levaram à decisão de colher as uvas Pinot Noir no início de abril. Estas foram colhidas manualmente em caixas de 12 kg.

O processo começa com uma seleção rigorosa dos cachos. Após o desengace, as uvas passam por uma mesa vibratória, onde são cuidadosamente selecionadas e quaisquer bagas verdes ou desidratadas são eliminadas. Algumas uvas vão diretamente para o esmagamento para uma prensagem de alta qualidade.

O restante é deixado como uma baga inteira (para gerar uma maceração intracelular entre as bagas, extraíndo assim aromas mais complexos).

