

O C I O

D.O
SAN ANTONIO VALLEY
CHILE

PINOT NOIR 2021



Matías Ríos

COSECHA 2021	VIÑEDOS Fundo San Juan de Huinca & Gaviotas, Valle de San Antonio	BODEGA Santa Elisa, Chimbarongo	
COSECHA Las uvas fueron cosechadas manualmente entre el 24 de marzo y el 9 de abril.		ENÓLOGO Matías Ríos	FECHA DE EMBOTELLACIÓN Julio 2022

VALLE DE SAN ANTONIO

Una de las denominaciones de origen más recientemente reconocidas de Chile, el Valle de San Antonio se extiende directamente hacia el Océano Pacífico, moldeado por una marcada influencia marítima. Los viñedos corresponden a las plantaciones de Pinot Noir más antiguas del valle, con más de veinte años de edad. La cercanía al mar desempeña un papel fundamental en el carácter del viñedo, ya que las brisas frescas y la ventilación natural moderan las temperaturas y prolongan el periodo de maduración. La combinación de estas brisas con las frías y brumosas mañanas del valle garantiza una maduración lenta y pareja, permitiendo que Ocio alcance una frescura, complejidad y elegancia excepcionales. Algunos viñedos están ubicados a tan solo tres kilómetros del mar, reforzando aún más su distintiva expresión costera.

SUELO Y CLIMA

El suelo está compuesto por arcilla roja y granito, aportando una mezcla rica y compleja de minerales y nutrientes esenciales para las vides. La presencia de arcilla también mejora la retención de agua y contribuye a un efecto de enfriamiento natural, lo que permite obtener un vino refinado, de taninos sedosos y carácter vibrante. Este valle costero se distingue por su clima fresco, con temperaturas estivales que alcanzan un máximo de aproximadamente 22°C. La primavera y el verano están marcados por una estación larga y seca, mientras que las precipitaciones se concentran en invierno, con un promedio anual de 450 mm. Estas condiciones, junto con una excelente circulación del aire y una exposición solar equilibrada que preserva las temperaturas frescas, crean un entorno ideal para la producción de un Pinot Noir de clima frío verdaderamente excepcional.

VINIFICACIÓN

Los racimos fueron cosechados a mano en cajas de 10 kilos y transportados a la bodega en camión refrigerado. Al llegar, se realizó una meticulosa selección de bayas y despalillado, seguido por una selección óptica. Se efectuó una maceración prefermentativa en frío de bayas enteras durante aproximadamente una semana en estanques abiertos de acero inoxidable. Luego, las bayas fueron pisadas suavemente dentro del estanque antes de inocular el mosto con levaduras seleccionadas. Durante la fermentación alcohólica, se realizaron remontajes manuales diarios, guiados por degustación. Finalizada la fermentación, y tras una breve maceración postfermentativa también determinada por evaluación sensorial, el vino se trasegó por gravedad directamente a barricas de roble francés, donde realizó la fermentación maloláctica y crianza. En diciembre, cada barrica fue catada a ciegas de forma individual para crear el ensamblaje final.

CRianza

Durante los primeros ocho meses, el vino envejece en un 100% en barricas nuevas de roble francés. Tras el ensamblaje, la crianza continúa por seis meses adicionales, con el 60% del vino en las mismas barricas de roble francés y el 40% restante en fudres de roble francés.

NOTAS DE CATA

Ocio 2021 presenta una notable intensidad aromática, con notas vibrantes de frutas rojas y bayas, elegantemente combinadas con sutiles toques de especias y tabaco. En boca es suave y refinado, mostrando un equilibrio elegante entre concentración y frescura. Su acidez vibrante realza la profundidad y precisión del vino, culminando en un final largo y armonioso.

ANÁLISIS

Alcohol	14%
Azúcar residual	2,7 g/l
pH	3,22
Acidez total	6,09 g/l

