



PINOT NOIR GRAN RESERVA

WEINBERGE

LAGE: Agrelo, Luján de Cuyo.

PFLANZJAHR: 2009.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Spaliererziehung.

BODEN: Ton mit Kieselsteinen.

HÖHE: 1.000 Meter über dem Meeresspiegel.

ERTRAG: 8.000 kg/ha.

LESE: Manuell.

WEINBEREITUNG

ZUSAMMENSETZUNG: 100 % Pinot Noir.

VINIFIKATION: Manuelle Traubenselektion. 95 % der Trauben werden entrappt, während die restlichen 5 % mit den Stielen belassen werden. Maischegärung für ca. 18 Tage. Alkoholische Gärung mit einheimischen Hefen bei einer Temperatur zwischen 15°C und 18°C. Abstich in französische Eichenfässer. Malolaktische Gärung. 12 Monate Reifung in Fässern, anschließend Abfüllung.

PRODUKTION: 3.000 Flaschen pro Jahr.

ÖNOLOGE: Juan Ubaldini.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Tief kirschrote Farbe. In der Nase sehr elegant, betont die Typizität dieser Rebsorte mit Aromen von Rosen und frischen Erdbeeren sowie würzigen und vanilligen Noten aus der Fassreifung. Am Gaumen zeigt er einen zarten Körper, einen frischen Einstieg und weiche Tannine.

SERVIERTEMPERATUR: Zwischen 14°C und 15°C.