



PINOT NOIR GRAN RESERVA

VIGNETI

POSIZIONE: Agrelo, Luján de Cuyo.
 ANNO DI IMPIANTO: 2009.
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera.
 TERRENO: Argilla con ciottoli.

ALTITUDINE: 1.000 metri sul livello del mare.
 RESA: 8.000 kg/ha.
 VENDEMMIA: Manuale.

VINIFICAZIONE

COMPOSIZIONE: 100% Pinot Noir.
 VINIFICAZIONE: Selezione manuale dei grappoli. Il 95% dei grappoli viene diraspato, mentre il restante 5% viene lasciato con i raspi. Macerazione per circa 18 giorni. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a una temperatura compresa tra 15°C e 18°C. Svinatura in barrique di rovere francese. Fermentazione malolattica. Affinamento per 12 mesi in barrique, seguito dall'imbottigliamento.
 PRODUZIONE: 3.000 bottiglie all'anno.
 ENOLOGO: Juan Ubaldini.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso ciliegia intenso. Al naso è molto elegante, esaltando la tipicità di questo vitigno, con aromi di rose e fragole fresche, oltre a note speziate e di vaniglia derivanti dall'affinamento in legno. In bocca presenta un corpo delicato, un ingresso fresco e tannini morbidi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 14°C e 15°C.