



EXIGENTE

Reserva

PINOT NOIR 2020



VARIETALES

100% Pinot Noir

TERROIR

Ubicación Geográfica: cuartelesubicadosenPampaElCepillo, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altura: 1.150 m.s.n.m.

Conducción y Riego: Espaldero alto con riego por surco.

Clima y Suelo: Arenoso-arcilloso, permeable.

Cosecha: Entre fines de marzo y principios de abril, en forma manual.

Rendimiento: 80 quintales/hectárea.

PRÁCTICA ENOLÓGICA

Método de elaboración: Tradicional en piletas de cemento.

Crianza: 12 meses en bodega de roble francés de segundo uso.

Crianza en botella: 6 meses en estiba, en subsuelo.

Tapón: Corcho natural súper medida 45 x 24 mm.

NOTAS DE CATA

A la vista podemos observar color rojo rubí profundo. En nariz recuerda aromas de guindas, grosellas cedro y especias. En boca se aprecian notas leves de pimienta y fruta madura con un dejo ahumado aportado por el roble francés. Cuerpo medio, taninos suaves, buena estructura. Final persistente y agradable.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Temperatura de Servicio: 14° a 16° C

Maridaje: Carnes blancas, mariscos, quesos pastas y platos

Decantación: 30 minutos en decanter.

Conservación: No superior a los 20°C
