

100% Pinot Noir

# Pinot Noir 24'



## Vinificación

Cosecha | Marzo 2024  
Cosecha Manual

Fermentación |  
Fermentación alcohólica y  
conservación en tanques  
de cemento

Conservación | 8 meses  
Barricas de Roble Francés

Embotellado |  
Diciembre 2024

Producción |  
2.809 Botellas

Botella | Terra Eco 750 ml



## Datos Técnicos

Alcohol | 13,2%

Acidez | 5.74 gr/Lt

Azúcar Residual | 1.7gr /Lt

Densidad Relativa | 992

Sulfuro total | 104 mg/ Lt

CO2 | 400 mg/ Lt

Tapón | Diam. 3



## Estructura



## Frescura



## Amargor



## Frutado



## Nota de cata

A la vista podemos apreciar un color rojizo con tintes anaranjados, en nariz podemos notar frutos rojos como frutilla y granada, al final especias terrosas como la trufa.

En boca consistente y fresco dado por una marcada acidez y con un final algo terroso característico del varietal.



## Suelos

Suelos algo profundos, pedregosa con arcilla

## Viñedos

Los chacayes, Tunuyán, Valle de Uco

## Conservación

Se recomienda conservar acostado

