

~ de los ~ **Suspiros**

PINOT NOIR

100% PINOT NOIR

Elaborado con uvas cosechadas a mano y seleccionadas cuidadosamente de las mejores zonas de Mendoza.

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Pinot Noir

Alcohol: 12,4%

Azúcar residual: 1,42 g/L

Acidez: 5,14 g/L

Viñedos: 100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina.

Plantación: 2017

Altitud: 1380 m s.n.m.

Estructura del viñedo: Gualtallary: riego por goteo, conducción espaldero, poda guyot, densidad 7.000 pl./ha.

Rendimiento: Gualtallary: entre 80 y 100 qq/ha

Elaboración: Selección de racimos y granos previo al encubado en tanques de acero inoxidable, maceración pre fermentativa en frío durante 3 días, fermentación con levaduras indígenas. La duración total de la maceración es de alrededor de 15 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera espontánea.

Potencial de guarda: 5 años

Producción: 5.764 botellas

NOTAS DE CATA

Es un vino de color rubí tenue y buen brillo, típico de la variedad. En nariz se destacan los frutos rojos frescos, como frutillas y frambuesas, junto a delicadas notas florales y herbales. En boca presenta cuerpo ligero a medio, con taninos sutiles pero bien presentes que, junto a una acidez equilibrada, aportan tensión elegante y buena persistencia.

MARIDAJE

Este vino armoniza de manera excepcional con pescados de textura rica como el salmón o la trucha. Se convierte en acompañante ideal de quesos de pasta blanda y sabores delicados, como el brie o el camembert, así como quesos de cabra frescos. Asimismo, marida con elegancia junto a platos de pastas o arroces, destacándose particularmente con un risotto de hongos, donde realza los matices terrosos y la cremosidad del plato.

