

ESCONDITE



PINOT NOIR

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Pinot Noir

Alcohol: 12,5%

Azúcar residual: 1,78 g/L

Acidez: 5,70 g/L

Viñedos: 100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina

Plantación: 2017

Altitud: 1.380 m s.n.m.

Estructura del viñedo: Riego por goteo, conducción en espaldero, poda guyot, alta densidad de plantación.

Rendimiento: Entre 60 y 80 qq/ha

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

Potencial de guarda: 15 años

Producción: 2.800 botellas

NOTAS DE CATA

Color rojo tenue, de intensidad baja. En nariz predominan los aromas a frutas rojas y a hierbas frescas, la madera de roble es sutil, aportando un especiado y una complejidad que va a ir aumentando con el tiempo en botella. En boca es jugoso y de frescura vibrante debido a la buena acidez y la textura de sus taninos típicos de esta altitud y este tipo de suelos.

