



LAUREANO GOMEZ
WINEMAKER

Pinot Noir 2010 RESERVA

Variedad: 100% Pinot Noir de Tupungato, Valle de Uco.

Cultivos Suelo con arcilla, antiguas vides de 35 años, en parral con menor insolación, racimos apretados y de granos pequeños, muy típicos.

Vendimia: decisivo y oportuno momento de cosecha, hacen la diferencia en este varietal. Los racimos son cosechados tempranos y fríos.

Vinificación: De estilo actual: solo desgranado, y también algunos racimos enteros, maceración fría estricta, levaduras indígenas y barricas francesas por 7 meses completan el ciclo.

Estabilización natural. Envasado sin filtrar.

Características de degustación

Vivo color rojo de alta intensidad para Pinot.

En nariz, elegante, muestra su típica cereza, dulce y un dejo de complejidad donde participó la guarda en barricas francesas.

Bebible, delicado, con suave y dulce entrada, pero concentrado y largo final.

Servir a 16°C

Alc. 14 %v/v INV-M

Producción 1.800 botellas.

Precio por caja x 6 x 750

Enólogo: Laureano Gomez