



EL SALVAJE ORGÁNICO - PINOT NOIR 2022

De nuestros viñedos ubicados en Los Chacayes reposan sobre suelo franco arenoso con rocas en profundidad y riego por goteo, nuestro viñedo de Pinot Noir conducido en espaldero y podado en Guyot. La cosecha de esta uva es cuidadosamente vigilada para determinar su punto justo para la preservación de aromas y acidez.

VARIEDAD: 100% Pinot Noir.

AÑO: 2022.

REGIÓN: IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTITUD: 1.280 m.s.n.m.

SUELO: Franco arcillosos sin piedras en superficie y profundidad.

COSECHA: Primeras semanas de Marzo - Manual, en cajas de 18kg.

ELABORACIÓN: hacemos especial cuidado de la cosecha y proceso de esta variedad para evitar oxidaciones. Seleccionamos racimos y granos y se encuban en tanque de acero inoxidable y piletas hormigón para practicar maceración fría por 5 días. El encubado es con levaduras indígenas seleccionadas y la temperatura de fermentación oscila entre los 26 y 24 °C. Las labores de fermentación están determinadas en función de la degustación diaria y diseñadas para promover la expresión frutal.

CRIANZA: En tanque de acero inoxidable y piletas de hormigón.

FRACCIONAMIENTO: Octubre 2022.

CERTIFICADO POR Organización Internacional Agropecuaria.

ENÓLOGO: Gustavo Bauzá

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

ALCOHOL: 13,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l.

PH: 3,7.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,2 g/l.

NOTAS DE CATA:

Vista, de color rojo suave, pálido y brillante.

Nariz, de carácter frutal donde se destacan notas de cereza y frutas rojas, fresco.

Boca, de entrada fresca y sedosa con carácter frutal es redondo por sus taninos dulces y de final medio.

