



EL SALVAJE ORGÁNICO - PINOT NOIR 2021

Salvaje muestra al Pinot Noir en su forma más natural. Buscamos expresividad frutal de la variedad, acompañado de una sensación cremosa, y buena estructura en boca. Tiene notas ahumadas, provenientes de la prolongada maceración y por el momento de cosecha. La certificación orgánica nace por convicción, para demostrar que la expresión natural del viñedo, puede mantenerse y trasladarse desde la uva a la copa.

VARIEDAD: 100% Pinot Noir.

AÑO: 2021.

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.

RENDIMIENTO: 10.000 kgs/ha.

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

ELABORACIÓN: 100% en tanque de acero inoxidable.

CRIANZA: En tanque de acero inoxidable.

FRACCIONAMIENTO: Octubre 2021.

PRODUCCIÓN: 6.000 botellas.

CERTIFICADO POR Organización Internacional Agropecuaria.

ENÓLOGO: Sebastian Bisole

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.

NOTA DE CATAS:

En vista se puede observar rojo teja más opaca que brillante, En Nariz encontramos aromas a frutos rojos y aromas florales

En el paladar es suave y sedoso, de una acidez firme con intensos sabores de frutas rojas, taninos sutiles y un final largo y elegante.

