



Ficha técnica - Pinot Noir - Línea Gran Reserva

Variedades	100% Pinot Noir
Ubicación de los viñedos	Agrelo, Luján de Cuyo
Año de plantación de viñedos	2010
Conducción del viñedo	Espaldero
Suelo	Arcilla con canto rodado.
Altitud sobre el nivel del mar	1.000 m
Producción por hectárea	8 ton/ha
Cosecha	Manual
Vinificación	Selección manual de racimos.
	Despallado del 95% de los racimos y el restante 5% se deja con el escobajo.
	Maceración durante aproximadamente 18 días.
	Descube a barricas de roble francés.
	Fermentación alcohólica con levaduras indígenas.
	Fermentación maloláctica.
	12 meses de crianza en barricas y posterior fraccionamiento.
Corcho	Natural Flor 49 x 24 mm.
Producción	3.000 botellas / año.
Potencial de guarda	7 años.
Temperatura de servicio	Entre 14°C y 15°C.
Notas de cata	Vino tinto de color rojo cereza profundo. Presenta un aroma muy elegante, resaltando la tipicidad de esta cepa, con aromas de rosas y frutillas frescas, y a su vez, notas de especias y vainilla provenientes de su crianza. En boca presenta cuerpo delicado con una entrada fresca y taninos suaves.
Enólogo	Juan Ubaldini