



*Caelum es una pequeña constelación que puede ser observada desde el hemisferio sur.
En ella, se ve representado el cincel, la herramienta del escultor.
Como el cincel para el escultor, las manos son para nosotros, la herramienta de
elaboración de nuestros vinos.*

★ PINOT NOIR GRAN RESERVA

VIÑEDOS

UBICACIÓN: *Agrelo, Luján de Cuyo.*

ALTITUD: *1.000 msnm.*

AÑO DE PLANTACIÓN: *2009.*

RENDIMIENTO: *8.000 kg / ha.*

CONDUCCIÓN: *Espaldero.*

COSECHA: *Manual.*

SUELO: *Arcilla con canto rodado.*

ELABORACIÓN

COMPOSICIÓN: *100% Pinot Noir.*

VINIFICACIÓN: *Selección manual de racimos. Despalillado del 95% de los racimos y el restante 5% se deja con el escobajo. Maceración durante aproximadamente 18 días. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas a una temperatura de entre 18 y 15°C. Descube a barricas de roble francés. Fermentación maloláctica. 12 meses de crianza en barricas y posterior fraccionamiento.*

PRODUCCIÓN: *3.000 botellas / año.*

ENÓLOGO: *Juan Ubaldini.*

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.

TEMPERATURA DE SERVICIO: *Entre 14°C y 15°C.*

