

Pinot Noir
2022



La caída de los mitos

ORIGEN :

La Consulta, Valle de Uco,
Mendoza, Argentina.

Suelos: Franco arenoso, con gravas cubiertas de carbonato de calcio.

Viticultura:
Orgánico y Biodinámico.

Clima: Fresco y soleado con marcada amplitud térmica.

Vinificación: Uvas cosechadas manualmente en bins y fermentadas espontáneamente con levaduras nativas, sin correcciones de acidez, sin filtrar. Bajo en sulfitos.

Producción: 1100 botellas.

Crianza: En huevos de concreto por 7 meses. El 50% del volumen se conserva en barricas durante el periodo de invierno.

Enólogo: Tomás Stahringer

Alcohol: 14.2 %

Acidez total: 5.40 g/l

pH: 3.53

Azúcar residual: 2.20 g/l

Anhidrido sulfuroso: 41 ppm

COMPOSICIÓN VARIETAL:

100%

Pinot Noir

ALTITUD

1000
m.s.n.m.

