

GRAND PINOT NOIR 2022



VIÑEDOS

Varietal	100% Pinot Noir.
Altitud	1,200 metros sobre el nivel del mar.
Terroir	Los Chacayes, Valle de Uco.
Sistema Conducci3n	Espaldero alto, sistema vertical.
Edad Viñedo	8 a3os.
Densidad	6.900 plantas / ha.
Rendimiento	30 qq / ha.
Riego	Por goteo.
Suelo	Aluvial, franco arenoso - pedregoso.
Estudio de Suelo	Pedro Parra.
Sistema de Poda	"Doble Guyot"
Manejo Viñedo	Desbrote de primavera.
Cosecha	100% manual, usando peque3as cajas (15Kg), durante el mes de Marzo.
En3logo / Agr3nomo	Ezequiel Manoni

ENOLOGÍA

Recepci3n	Directamente sobre cinta de selecci3n y posterior despalillado.
Fermentaci3n	Bayas enteras en peque3os tanques de acero. Inoxidable.
Levaduras	Indígenas.
Ferm. Alcol3hica	15 d3as a 20°C (68°F).
Maceraci3n	Prefermentativa en fri3. 3 remontajes suaves por d3a, durante la fermentaci3n.
Fer. Malol3ctica	Espontanea.
Crianza	100 % en barricas nuevas de roble Franc3s por un tiempo de 12 meses.
Producci3n	4.500 botellas.
Potencial de Guarda	5 a3os.
Maduraci3n	No filtrado - Estabilizaci3n natural en fri3.
En3logo Residente	Ezequiel Manoni
En3logo Asesor	Karim Mussi Saffie

INFORMACI3N ANALÍTICA

Alcol3ol	14,5% Vol.
Acidez Total	5,60 g/l ácido tartárico.
pH	3,70.
Azúcar Residual	1,44 g/l.