

BRAMARE

Pinot Noir

PATAGONIA

2020

VENDIMIA

Cosecha manual
29 de febrero de 2020

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Pinot Noir

APELACIÓN

Río Negro, Patagonia

VIÑEDO

Valle Medio de Río Negro, Patagonia. Altitud de 100 m. El clima de la región es semi-desértico pero el viñedo se encuentra ubicado a escasos 20 m de los brazos del Río Negro y protegido de los vientos por cortinas de álamos, esto hace que el microclima sea más ameno para esta delicada variedad.

SUELO

Suelo profundo y homogéneo, predomina la textura franco-arenosa. Tiene buen drenaje.

CICLO VEGETATIVO

La temporada 2020 registró la cosecha más temprana en la historia de Mendoza. Se destaca la salud excepcional de la fruta, que proporcionó vinos bien estructurados con gran equilibrio y concentración de sabores. En un clima cálido, el planeamiento estratégico de los puntos de cosecha y la logística, fueron claves para lograr frescura, buena acidez y madurez en su punto exacto para lograr vinos de óptimo nivel. La cosecha comenzó el 18 de febrero con el Chardonnay de Los Chacayes, Tunuyán y finalizó el 27 de marzo con el Malbec de San Pablo, Tunuyán.

CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado por 12 meses en barricas de roble francés (23% nuevo, 77% de segundo uso). Puesto en botella en febrero de 2021. Sin clarificar y sin filtrar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo carmesí, presenta notas de frambuesas, rosa mosqueta, pimienta rosa y cedro. En la boca es elegante, vibrante, de buena intensidad y acidez equilibrada, denotando un buen largo de boca.

