



BRAMARE

Pinot Noir

VALLE DE UCO

2020

VENDIMIA
Cosecha manual
2 de febrero de 2020

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Pinot Noir

APELACIÓN
Valle de Uco

VIÑEDO

San Carlos, Tupungato y Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza. Altura entre 1.000 a 1.200 metros sobre el nivel del mar. Clima semidesértico.

SUELO

Suelos muy heterogéneos en su composición, arenosos y con presencia de manchas pedregosas. Presentan una importante pendiente, lo que favorece el drenaje. Estos factores conjugados con las noches frías arrojan como resultado frutos con alta concentración de colores y sabores.

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 (21% nuevo, 79% de segundo uso). Puesto en botella en febrero de 2021. Sin clarificar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo carmesí brillante. En nariz es puro, limpio, delicado, con aromas de frutilla y notas herbales. En boca es intenso, sabroso, con tensión.

