

ARREPENTIDO

PINOT NOIR

RESERVA 2021

“Muy elegante y fácil de beber, respetando las características del Pinot Noir ”

Cosecha: 2021.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Viñedos: Valle de Uco, Mendoza, Argentina. Viñas antiguas y equilibradas que van de los 950 a 1.150 msnm.

Densidad: 3.500 a 4.000 plantas por hectárea.

Clima: Seco y soleado durante todo el año. Gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Suelo: Mezcla de suelos franco arcillosos y arenosos pedregosos.

Rendimiento: 7 toneladas por hectárea.

Cosecha: Manual en cajas.

Fermentación: Levaduras indígenas. 5 días de maceración en frío, 100 % fermentación maloláctica en barricas. Entre 20 - 30 días de fermentación y post maceración.

Crianza: 50% del vino reposó entre 6 y 9 meses en barricas de roble francés y americano de segundo y tercer uso de 225 a 500 litros.

Nota de cata: “De color rojo profundo, elegante y con un gran equilibrio entre frambuesas, frutillas y cerezas. Presenta taninos amables, jugosos pero muy expresivos, que se conjugan con el aporte del tostado suave de la madera, dando un excelente y prolongado final en boca.”

Enólogo: Pablo Durigutti.

“Todas las uvas son seleccionadas cuidadosamente de un pequeño número de viñedos, en zonas privilegiadas del Valle de Uco, en la provincia de Mendoza”

