



PALO ALTO

Palo Alto

PINOT NOIR - RESERVA

COMPOSICIÓN	100% Pinot Noir
REGIÓN	Luján de Cuyo, Mendoza (1100 m S.N.M.)
CRIANZA	12 meses en barrica de roble francés y americano de primer uso
GUARDA	8 años
ENÓLOGO	Luis Martínez López
ANÁLISIS	Alcohol: 13,5% / Acidez total: 5,30 g/l Azúcar residual: 1,90 g/l
TEMPERATURA DE SERVICIO	14° - 16°C.
MARIDAJE	Ideal para acompañar pescados, mariscos, carnes de caza menor y también platos con salsas a base de hongos.



Argentina

Mendoza  
Luján de Cuyo

#### DESCRIPCIÓN DE LOS VIÑEDOS

Los viñedos se encuentran en Ugarteche, Luján de Cuyo a 1100 m S.N.M. están cultivados en un suelo de origen aluvional, de característica franco-arcilloso con gran exposición al sol. Se utiliza el sistema de riego por goteo. El clima de la zona es seco continental.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Posición vertical en espalderos

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

9000 kg

#### ELABORACIÓN

**COSECHA:** Manual. Segunda semana de marzo. Recepción en bodega en pequeñas cajas de 16 kilogramos.

**VINIFICACIÓN:** Las uvas son despalilladas y enviadas a los tanques para una prolongada maceración en frío anterior a la fermentación. Se realizan dellestages por 15 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura de entre 25-29°. Maloláctica Natural. Tiene una crianza de doce meses en barricas de roble francés y americano de primer uso. Permanece seis meses en botella antes de salir a la venta.

## Notas de Cata

Sommelier  
Alejandro Compagnucci



Presenta un color rojo rubí límpido y brillante.



Ofrece intensos aromas a frutas rojas maduras que recuerdan a la fresa, marcadas notas de vainilla y café con dejos a hongos y tierra húmeda.



Tiene un ataque propio de la cepa, frutado y armonioso en su paso por boca. Acidez presente que aporta frescura. Evoluciona hacia un final persistente y pleno de notas ahumadas.