

CATALPA PINOT NOIR



CEPAJE

100% Pinot Noir

Origen: Finca Atamisque (San José, Tupungato, Provincia de Mendoza)

Grado alcohólico: 14,00%/vol

Acidez: 5,4 g/l (expresado en ácido tartárico)

VIÑEDOS

Altitud: 1300 msnm

Conducción: Guyot doble

Suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso

Riego: Por goteo

Rendimiento: 60 qq/ha - 6000 kg/ha

Cosecha: 2nda quincena de marzo, manual y en cajas de 18 kg

ELABORACIÓN

Selección: Doble cinta (racimos / bayas)

Flujo/ Encubado: Por gravedad (sin utilización de bombas)

Maceración fría: 5 días a 7°C

Fermentación: 23 días en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura (25°C). Al fin de la fermentación se libera la temperatura a 28°C.

Maceración postfermentativa: 5 días en contacto con los orujos (sombrero)

Maceración maloláctica: Natural y completa.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés nueva (50%), y en tanques de acero inoxidable (50%).

Guarda potencial: 7 años

DEGUSTACIÓN

Vista (color): Pálido rojo rubí brillante.

Nariz: Mermelada de frambuesas y grosellas, balsámico, su paso por madera aporta un toque de caramelo.

Boca: Elegante y equilibrado, de taninos sedosos y aterciopelados; intensos frutos rojos.