

SERBAL PINOT NOIR



CEPAJE

100% Pinot Noir

Origen: Finca Atamisque (San José, Dto Tupungato, Pcia. de Mendoza)

Grado alcohólico: 13,00%/vol

Acidez: 5,3 g/l (expresado en ácido tartárico)

VIÑEDOS

Altitud: 1.300 msnm

Conducción: Guyot doble

Suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso

Riego: Por goteo

Rendimiento: 70 qq/ha - 7000 kg/ha

Cosecha: fin 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 6 ° C

Fermentación: 14 días a 22° C en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura

Maceración postfermentativa: 4 días en contacto con los orujos (sombbrero)

Maceración maloláctica: 100% en tanques de acero inoxidable (natural)

Guarda potencial: 4 años

DEGUSTACIÓN

Vista (color): Rojo rubí brillante.

Nariz: Delicadas notas a cereza y guinda.

Boca: Taninos muy delicados, suaves y aterciopelados.