

PRIMOGENITO PINOT NOIR

Sangre Azul



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Pinot Noir

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 13,8%

Acidez: 6,6 g/l

Azúcar Residual: 1,8 g/l

PH: 3,65 g/l

Extracto Seco: 28,7 g/l

Rendimiento del viñedo: 45 qq/ha.

ELABORACIÓN

Cosecha manual. Selección de racimos y granos.

Maceración en frío prefermentativa a 10° C durante 2 días.

Fermentación en tanque de acero inoxidable con 30% racimo entero, usando levaduras indígenas.

CONTACTO CON ROBLE: 15 meses en barricas de roble francés de segundo uso.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C

POTENCIAL DE GUARDA: 8 a 10 años.

ENÓLOGO: Nicolás Navío.

San Patricio del Chañar, Neuquén. Patagonia Argentina.

