

# PRIMOGENITO PINOT NOIR



## COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Pinot Noir

## NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14 %

Acidez: 5,5 g/l

Azúcar Residual: 2 g/l

PH: 3,6 g/l

Rendimiento del viñedo: 80 qq/ ha.

Cosecha: Manual.

## ELABORACIÓN

Maceración pre – fermentativa en frío.

Fermentación con levaduras seleccionadas y a temperatura controlada.

Maceración carbónica 30%

Fermentación maloláctica en tanques de concreto a temperatura controlada.

**CONTACTO CON ROBLE:** 12 meses en barricas de roble francés de primero y segundo uso.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16° C

**POTENCIAL DE GUARDA:** 6 años.

## NOTA DE CATA

Color rojo rubí, brillante, con tonos suaves y atractivos. Una elegante nariz con notas florales como violetas y fruta fresca como cerezas y guindas.

Las notas tostadas y la vainilla aportadas por su crianza en roble, están muy bien integrados.

Vino balanceado con taninos amables, buena estructura y larga persistencia.

**ENÓLOGO:** Nicolás Navío.

San Patricio del Chañar, Neuquén. Patagonia Argentina.

