

DOMAINE NICO GRAND MÈRE PINOT NOIR 2020

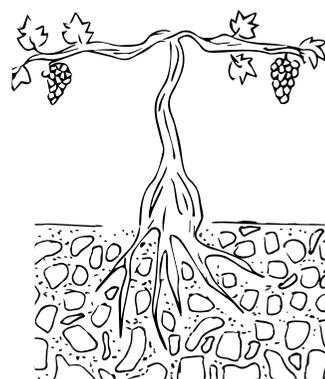
“Oh, creen que son inteligentes ustedes los jóvenes, dijo ella, pero les diré: ustedes no saben nada.”

LAS ÚLTIMAS PALABRAS DE MI ABUELA INGLESA POR WILLIAM CARLOS WILLIAMS



SUELO

Profundidad del suelo: 0,70 m de suelos arcillosos con grava en superficie. Tipo de subsuelo: Piedras redondas aluvionales cubiertas de piedra caliza.



TASTING NOTES

Aromas a frutas, bayas secas, grosellas y especias. Buena acidez lineal y media.

DATOS TÉCNICOS

Cosecha: 2020

Varietal: 100% Pinot Noir

Ubicación del viñedo: Villa Bastías, Tupungato | *Altura:* 1120 m.s.n.m.

Año de plantación: 2013 | *Clones Dijon:* 667 y 115

Area: 2 hectáreas

Añejamiento: 15 meses 15% en barricas nuevas, 30% de segundo uso, 30% de segundo uso y 25% de tercer uso. Roble francés François Frères

Alcohol: 14 %V/V | *pH:* 3.42 | *T.A:* 5.96

Producción total: 13161 botellas

VINIFICACIÓN

Maceración en frío durante 3 días. En el 50% de las fermentaciones se utilizó 50% racimo entero y el resto sin racimo entero. Temperatura máxima de fermentación 24° C, 9 a 12 días de maceración. Fermentación maloláctica en barricas.

RECONOCIMIENTOS



JAMES SUCKLING.COM



Tim
Atkin



Descor
ChadOS