

DOMAINE NICO GRAND MÈRE PINOT NOIR

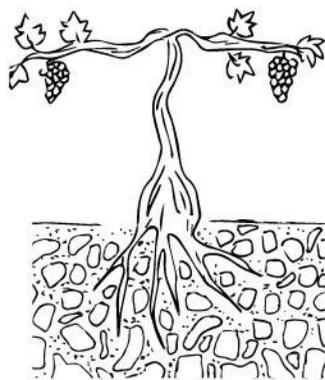
“Oh, creen que son inteligentes ustedes los jóvenes, dijo ella, pero les diré: ustedes no saben nada.”

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: 2022

Varietal: 100% Pinot Noir

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

Plantado: en 2013 | Clones Dijon: 667 and 115

Área: 2 hectáreas

Añejamiento: 10 meses. 12% foudres de roble de 20 hl, 82% barricas de tercer uso. Barricas de roble francés, 100% François Frères

Alcohol: 12,5 %V/V | pH: 3.47 | A.T.: 5.62

Producción total: 15000 botellas

VINIFICACIÓN

Fermentación en roll-fermentor y tanques de acero inoxidable. La parcela completa se fermentó con 20% de racimo entero. Temperatura media de fermentación: 25 °C. Maceración: 10-13 días.

RECONOCIMIENTOS



vinous



Descor
ChadOS



Tim
Atkin NEW