

DOMAINE NICO

GRAND PÈRE PINOT NOIR

“Los dos guerreros más poderosos son la paciencia y el tiempo” LEÓN TOLSTÓI



SUELO

Primera capa: 0.50 m de suelo arcilloso con grava en superficie.

Subsuelo: Piedras redondas aluvionales cubiertas con piedra caliza.



TASTING NOTES

Aparecen intensos frutos negros, tomillo y setas. Un Pinot Noir con cuerpo, equilibrado y de buena acidez.

DATOS TÉCNICOS

Cosecha: 2021

Varietal: 100% Pinot Noir

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

Plantado: en 1993 | *Clones Dijon:* 115

Área: 2 hectáreas

Añejamiento: 14 meses. 20% barricas de primer uso, 40% de segundo uso, 35% de tercer uso y 5% sin barrica. Barricas de roble francés, 100% François Frères

Alcohol: 12,5 %V/V | *pH:* 3.46 | *A.T.:* 5.7

Producción total: 13443 bottles

VINIFICACIÓN

Fermentación en roll-fermentor y tanques de acero inoxidable de 40 hL. 50% de la parcela se fermentó con 50% de racimo entero. Temperatura media de fermentación: 26 °C. Maceración: 12 días.

RECONOCIMIENTOS



Robert Parker
WINE ADVOCATE



vinous



Descor
ChadOS



JAMES
SUCKLING
.COM



Tim
Atkin