

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: 2022

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: 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:* 3.40 | *A.T.:* 5-55

Producción total: 15000 botellas

VINIFICACIÓN

Fermentación en roll-fermentor y tanques de acero inoxidable de 40 hL. 40% de racimo entero. Temperatura media de fermentación: 26 °C. Maceración: 9-10 días.

RECONOCIMIENTOS



vinous



Descor
ChadOS



JAMES
SUCKLING
.COM



Tim
Atkin