

DOMAINE NICO

HISTOIRE D'A PINOT NOIR

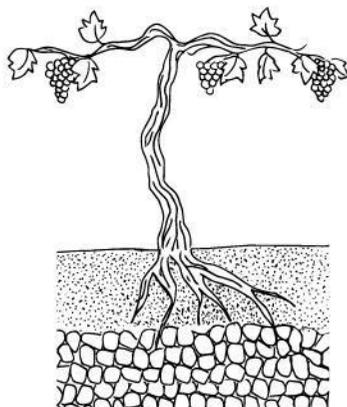
“Mi corazón está abierto como el cielo”

DEL KAMA SUTRA



SUELO

Profundidad entre 0-70 cm: suelo franco limoso con contenido calcáreo.
Profundidad entre 70-150 cm: grava y piedra de 2 a 5 cm de espesor.



TASTING NOTES

*Notas florales y herbáceas, junto a aromas de cereza y setas.
En el paladar es concentrado y a la vez elegante con un largo final.
Explosión de especias en boca.*

DATOS TÉCNICOS

Cosecha: 2021

Varietal: 100% Pinot Noir

Ubicación del viñedo: Gualtallary, Tupungato | *Altura:* 1350 m.s.n.m.

Plantado: en 1998 | *Clones Dijon:* 115

Área: 1.75 hectáreas

Añejamiento: 15 meses. 30% barrica de primer uso, 50% de segundo uso y 20% de tercer uso. Roble francés. 100% François Frères

Alcohol: 12,5 %V/V | *pH:* 3.52 | *A.T.:* 5.84

Producción total: 5841 bottles

VINIFICACIÓN

Fermentado en roll-fermentor y huevos de concreto de 30 hL. La parcela se fermentó con 40% de racimo entero. Temperatura media de fermentación: 22°C. Maceración: 12 días.

RECONOCIMIENTOS

