

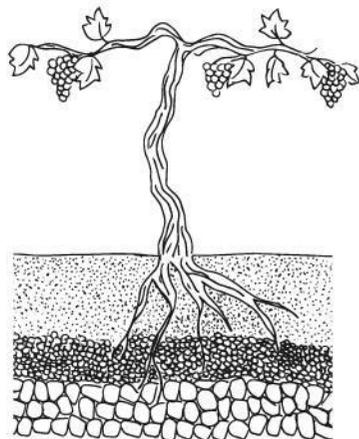
DOMAINE NICO LA SAVANTE PINOT NOIR

“Quien oye, pero no guarda en su interior lo que ha oído, no ha aprendido nada.” DANTE ALIGHIERI



SUELO

Profundidad entre 0-40 cm: suelo suelto, arenoso y limoso.
Profundidad entre 40 - 60 cm: carbonato de calcio compacto de color rojizo.
Profundidad entre 60 a 110 cm: 90% canto rodado de 5 cm con calcáreo.



TASTING NOTES

Frambuesas y presencia de grafito y fósforo al principio. Luego de unos minutos aparece una gran cantidad de aromas florales, hierbas y setas. Herbáceo, lineal y de buena acidez en boca.

DATOS TÉCNICOS

Cosecha: 2021

Varietal: 100% Pinot Noir

Ubicación del viñedo: Gualtallary, Tupungato | Altura: 1450 m.s.n.m.

Plantado: en 1994 | Clones Dijon: 115 and 777

Área: 1.44 hectáreas

Añejamiento: 15 meses. 35% barricas de primer uso, 50% de segundo uso y 15% de tercer uso. Roble Francés, 100% François Frères

Alcohol: 13,0 %V/V | pH: 3.42 | A.T.: 5.69

Producción total: 5223 bottles

VINIFICACIÓN

Fermentado en roll-fermentor y pequeños tanques de acero inoxidable de 24 hL. El clon 115 se fermentó con 50% de racimo entero y el clon 777, con 30% de racimo entero. Temperatura media de fermentación: 24°C. Maceración: 7 a 11 días.

RECONOCIMIENTOS

