

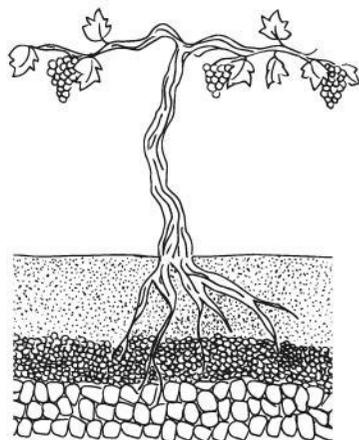
# DOMAINE NICO LA SAVANTE PINOT NOIR

*“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: 2022

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

Alcohol: 12,50 %V/V | pH: 3.32 | A.T.: 6,53

Producción total: 6105 bottles

## VINIFICACIÓN

Fermentado en roll-fermentor y pequeños tanques de acero inoxidable de 24 hL. Los clones 115 y 777 se fermentaron con 50% de racimo entero. Temperatura media de fermentación: 22°C.  
Maceración: 12 días.

## RECONOCIMIENTOS



vinous



Descor  
ChadOS



JAMES  
SUCKLING  
.COM



Tim  
Atkin