

DOMAINE NICO

LE PARADIS PINOT NOIR

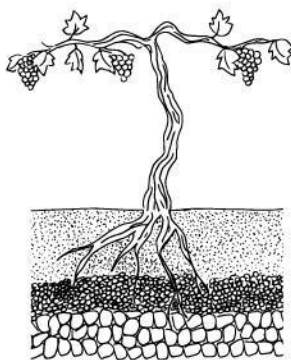
“Y luego ella giró su mirada hacia los cielos”

DANTE ALIGHIERI



SUELO

Suelo profundo con textura de carbonado de calcio y presencia de canto rodado a profundidades de 80 a 110 cm.



TASTING NOTES

Floral, mineral, citrus and forest aromas. It is full-bodied, with tannins present and a bright acidity. It is full-bodied, with present tannins and excellent cold zone acidity.

DATOS TÉCNICOS

Cosecha: 2021

Varietal: 100% Pinot Noir

Ubicación del Viñedo: Gualtallary, Tupungato | Altura: 1500 m.s.n.m.

Plantado: en 2011 | Clones Dijon: 667

Área: 1.1 hectáreas

Añejamiento: Aged 16 meses en 30% barrica nueva y 70% de segundo uso.

Roble francés, 100% François Frères

Alcohol: 13,0 %V/V | pH: 3.4 | A.T.: 6.28

Producción total: 2565 bottles

VINIFICACIÓN

20% de la parcela se cosechó con 21 Brix y el 80% con 23.5 Brix. Las uvas se vinificaron, de forma separada, en microvinificaciones. El 50% se fermentó en roll-fermentors, de roble, de 600 L y el 50%, en pequeñas vasijas de acero inoxidable con 50% de racimo entero. Temperatura máxima de fermentación: 22°C. Maceración: 16 días.

RECONOCIMIENTOS



**DecoR
ChadOS**



**JAMES
SUCKLING
.COM**



**Tim
Atkin**