

DOMAINE NICO LE PARADIS PINOT NOIR

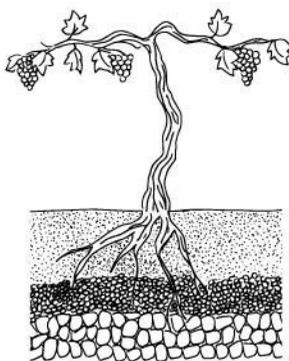
“Y luego ella giró su mirada hacia los cielos”

DANTE ALIGHIERI



SUELO

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



DATOS TÉCNICOS

Cosecha: 2022

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 12 meses en 20% barrica nueva, 30% de segundo uso y 50% de tercer uso. Roble francés, 100% François Frères

Alcohol: 13,0 %V/V | *pH:* 3.53 | *A.T.:* 6.7

Producción total: 1882 botellas

VINIFICACIÓN

Las uvas se vinificaron, de forma separada, en microvinificaciones. Se fermentó en roll-fermentors, de roble, de 600 L y en pequeñas vasijas de acero inoxidable. 50% de racimo entero. Temperatura máxima de fermentación: 23°C. Maceración: 16 días.

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.

RECONOCIMIENTOS



vinous



Descor
ChadOS



JAMES
SUCKLING
.COM



Tim
Atkin
MCW