

DOMAINE NICO

GRAND MÈRE PINOT NOIR 2023

“Oh, creen que son inteligentes ustedes los jóvenes, dijo ella, pero les diré: ustedes no saben nada.”

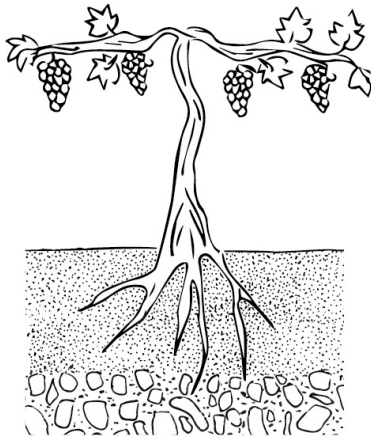
LAS ÚLTIMAS PALABRAS DE MI ABUELA INGLESA POR WILLIAM CARLOS WILLIAMS



SUELO

Profundidad del suelo: 0,70 m de suelos arcillosos con grava en superficie.

Tipo de subsuelo: Piedras redondas aluvionales cubiertas de piedra caliza.



NOTAS DE CATA

Aromas a frutos rojos, como cerezas y frutillas. A medida que se abre, una pequeña fruta negra combinada con un carácter especiado de pimienta negra y canela. Acidez media. Boca horizontal.

DATOS TÉCNICOS

Cosecha: 2023

Varietal: 100% Pinot Noir

Ubicación del viñedo: Villa Bastías, Tupungato | *Altura:* 1120 m.s.n.m.

Año de plantación: 2013 | *Clones* Dijon: 667 y 115

Area: 2 hectáreas

Añejamiento: 8 meses | 40% foudres de roble de 20 hl, 60% barricas de tercer uso. Barricas de roble francés, 100% François Frères.

Alcohol: 13,3% V/V | *pH:* 3.42 | *T.A:* 6.2

Producción total: 14.400 botellas

VINIFICACIÓN

La parcela se fermentó en Roll-Fermentor y vasijas de 800 litros open-top. El porcentaje de racimo entero fue del 20%. La extracción se realizó manualmente con punch-down. La maceración duró 13 días y la fermentación maloláctica se llevó a cabo en barrica. El 100% de la parcela pasó por roble durante 8 meses (40% en foudre de 20 hL, 60% en barricas de tercer uso). Las barricas utilizadas fueron François Frères de grano extrafino de 228 litros, con tostado ligero, y el foudre fue de quinto uso, de roble francés.

RECONOCIMIENTOS



**Descor
Chados**



vinous