

DOMAINE NICO

GRAND PÈRE PINOT NOIR 2023

*“Los dos guerreros más poderosos son
la paciencia y el tiempo”*

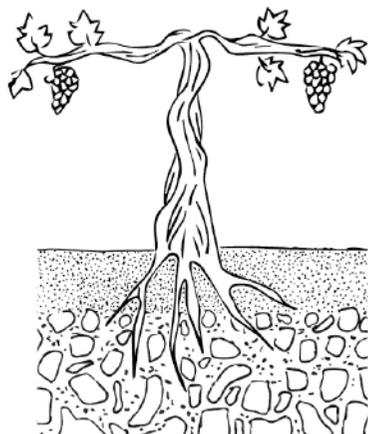
LEÓN TOLSTÓI



SUELO

Primera capa: 50 cm de suelo limoso con grava en superficie.

Subsuelo: Piedras redondas aluvionales cubiertas con piedra caliza.



NOTAS DE CATA

*Intensos frutos rojos,
acidez media-alta.
Taninos finos y sedosos.
Final largo.*

DATOS TÉCNICOS

Cosecha: 2023

Varietal: 100% Pinot Noir

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

Año de plantación: 1993 - Clon Dijon 115 | 2013 - Clon Dijon 828

Area: 2.6 hectáreas

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

Alcohol: 13,2% V/V | *pH:* 3.45 | *T.A:* 5.9

Producción total: 16.200 botellas

VINIFICACIÓN

La vinificación se realizó en roll-fermentor y huevos de hormigón. El porcentaje de racimo entero fue del 30%. La maceración duró 10 días y la fermentación maloláctica se realizó 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