

DOMAINE NICO

HISTOIRE D'A PINOT NOIR 2023

“Mi corazón está abierto como el cielo”

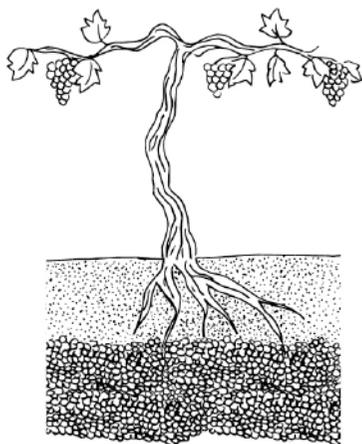
DEL KAMA SUTRA



SUELO

Profundidad entre 0-70 cm:
suelo franco limoso con
contenido calcáreo.

Profundidad entre 70-150 cm:
grava y piedra de 2 a 5 cm de
espesor.



NOTAS DE CATA

*Fruta roja, especias y carácter
herbal, como tomillo. Acidez
media-alta. Ligeramente
mineral y una boca vertical.
Roble bien integrado.*

DATOS TÉCNICOS

Cosecha: 2023

Varietal: 100% Pinot Noir

Ubicación del viñedo: Gualtallary, Tupungato | *Altura:* 1350 m.s.n.m.

Año de plantación: 1998 | Clon Dijon 115

Area: 1.75 hectáreas

Añejamiento: 12 meses | 10% en barrica de primer uso, 20% de segundo uso
y 70% de tercer uso. Roble francés. 100% François Frères.

Alcohol: 13,2% V/V | *pH:* 3.41 | *T.A:* 5.9

Producción total: 6.632 botellas

VINIFICACIÓN

*La fermentación se realizó en roll-fermentors con 40% de racimos enteros. La
temperatura de fermentación fue de 22 grados, con maceraciones de 11 días.*

*La fermentación maloláctica se realizó en barrica. El 100% de la parcela pasó
por roble durante 12 meses (10% en barricas de primer uso, 20% en barricas
de segundo uso y 70% en barricas de tercer uso). Las barricas utilizadas
fueron François Frères de grano extrafino de 228 litros, con tostado ligero.*

RECONOCIMIENTOS



**Descor
ChadOS**



vinous