

# DOMAINE NICO

## LA SAVANTE PINOT NOIR 2023

*“Quien oye, pero no guarda en su interior lo que ha oído, no ha aprendido nada.”*

DANTE ALIGHIERI

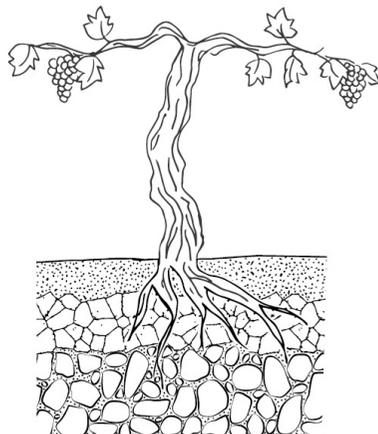


### SUELO

*Profundidad entre 0 - 40 cm:* Suelo suelto, arenoso y limoso.

*Profundidad entre 40 - 60 cm:* Carbonato de calcio compacto de color rojizo.

*Profundidad entre 60 - 110 cm:* 90% canto rodado de 5 cm con carbonato de calcio disperso.



### NOTAS DE CATA

*Fruta roja, mineral, con una reducción ligera y un toque cítrico. Piel de naranja. Carácter terroso. Alta acidez y bajo contenido alcohólico. Vino vertical. Taninos en capas.*

### DATOS TÉCNICOS

#### Cosecha: 2023

*Varietal:* 100% Pinot Noir

*Ubicación del viñedo:* Gualtallary, Tupungato | *Altura:* 1450 m.s.n.m.

*Año de plantación:* 1994 | Clon Dijon 115 y 777

*Area:* 1.44 hectáreas

*Añejamiento:* 12 meses | 10% en barrica de primer uso, 40% de segundo uso y 50% de tercer uso. Roble francés. 100% François Frères.

*Alcohol:* 13,2% V/V | *pH:* 3.35 | *T.A:* 5.27

*Producción total:* 7.223 botellas

### VINIFICACIÓN

*La fermentación se realizó en roll-fermentors y pequeños tanques de acero inoxidable. Los clones 115 (90%) y 777 (10%) se fermentaron con un 50% de racimos enteros, por separado. La temperatura de fermentación fue de 24 grados, con maceraciones de 11 días. El 100% de la parcela pasó por roble durante 12 meses (10% en barricas de primer uso, 40% en barricas de segundo uso y 50% en barricas de tercer uso). Las barricas utilizadas fueron François Frères de grano extrafino de 228 litros, con tostado ligero.*

### RECONOCIMIENTOS



**Descor  
ChadOS**



**vinous**