

DOMAINE NICO

LE PARADIS PINOT NOIR 2023

“Y luego ella giró su mirada hacia los cielos”

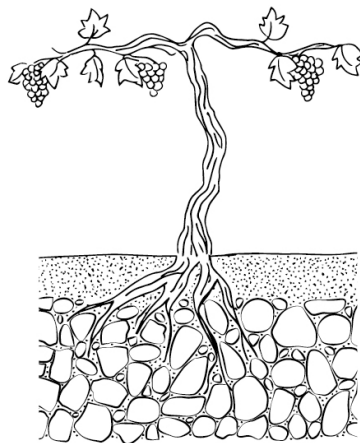
DANTE ALIGHIERI



SUELO

De 0 a 40 cm de profundidad:
Suelo arenoso y franco limoso.

Debajo de 40 cm de profundidad:
Carbonato de calcio compacto con gran cantidad de piedras redondas.



NOTAS DE CATA

Alta intensidad mineral como tiza, reducción leve y notas herbales. Pocos minutos después de su apertura, aparecen aromas a bayas. Roble sutil, integrado.

DATOS TÉCNICOS

Cosecha: 2023

Varietal: 100% Pinot Noir

Ubicación del viñedo: Gualtallary Alto, Tupungato | *Altura:* 1500 m.s.n.m.

Año de plantación: 2011 | Clon Dijon 667

Area: 1.1 hectáreas

Añejamiento: 13 meses | 10% en barrica nueva, 40% de segundo uso y 50% de tercer uso. Roble francés. 100% François Frères.

Alcohol: 13,5% V/V | *pH:* 3.33 | *T.A:* 6.75

Producción total: 2.176 botellas

VINIFICACIÓN

El 80% de las microvinificaciones se fermentaron en roll-fermentors de 8 años de 600 litros, mientras que el otro 20% se fermentó en pequeños depósitos de acero inoxidable. Todas las microvinificaciones tuvieron 50% de racimos enteros. El vino obtenido de los racimos enteros completó la fermentación en esferas de concreto de 15 hL y fue componente de corte en el vino final. 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