



RA

**ORIGINAL
PINOT NOIR
2019**

Región | Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud | 1100 msnm

Composición | 100% Pinot Noir

Producción | 150 botellas

Composición del Suelo | Suelo pobre muy rocoso con arcilla y marga en su composición.

Cosecha | Manual

Selección de Uvas | Doble cinta de selección, de racimos y bayas.

Fermentación | Tanque de acero inoxidable por 17 días.

Maceración | 6 días

Alcohol | 14% v/v

Crianza | Barrica de 2º uso por 19 meses.

Acidez Total | 6.04 g/l

PH | 3,79

Acidez Volátil | 0.73 g/l

Azúcar Residual | 1.8 g/l

Notas de Cata | Sutil color rojo rubí de intensidad media. Este Pinot Noir muestra un bouquet complejo e intenso con frutos rojos como frutillas y cerezas con delicadas notas de rosas, tabaco y caramelo. En boca es intrigante y fresco con taninos sedosos y buena acidez.

Tiempo de guarda | 8 - 10 años.

Temperatura de servicio | 16°C

Acompañar | Excelente para acompañar carnes rojas o porcina, quesos picantes con presencia y pastas con salsa roja.

