



RA

**ORIGINAL
PINOT NOIR
2020**

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 100% Pinot Noir

Producción | 200 botellas de 750ml

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 19 días.

Maceración | 5 días

Alcohol | 14% v/v

Crianza | Barrica de 2º uso por 29 meses.

Acidez Total | 6.1 g/l

PH | 3,76

Acidez Volátil | 0.71 g/l

Notas de Cata | Color rojo cereza. Aromas a guindas y frutillas maduras, con sutiles notas especiadas. En Boca es de entrada dulce, de buena acidez que aporta frescura, taninos de textura rugosa, acompañados por un final sucroso y persistente.

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.

