



RA

**ORIGINAL
PINOT NOIR
2021**

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 margas en su composición.

Cosecha | Manual

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

Fermentación | Tanque de acero inoxidable por 23 días.

Maceración | 2 días

Alcohol | 13,5% v/v

Crianza | Barrica de 2º uso por 17 meses.

Acidez Total | 6.04 g/l

PH | 3,79

Acidez Volátil | 0.73 g/l

Notas de Cata | De color rojo rubí de intensidad media-baja. Este Pinot Noir expresa aromas a frutillas, cerezas y notas de especias vainilla y chocolate amargo. De paso elegante en boca, buena acidez y presenta un final con deliciosos sabores a frutos rojos maduros.

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.

