



RA

**ORIGINAL
PINOT NOIR
2022**

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 100% Pinot Noir

Producción | 300 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.

Alcohol | 14% v/v

Crianza | Barrica de 2º uso por 16 meses.

Acidez Total | 06.06 g/l

PH | 3,87

Azucar Residual | 1.80 g/l

Notas de Cata | Rojo rubí de intensidad media. Este Pinot Noir expresa aromas a frutillas de campo y notas de especias. De paso sutil en boca, 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.

