

LOS CLOP

PINOT NOIR 2015

NOTAS TÉCNICAS

Cosecha

Composición varietal: 100 % Pinot Noir

Apelación: 100 % San Martín

Viñedo

Edad Cultivado en 1990

Altura 700 msnm

Tipo de Suelo Franco arenoso con subsuelo de canto rodado.

Clima Promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año

Conducción Espaldero alto.

Irrigación por goteo

Rendimiento 80 qq/hectárea

VINIFICACIÓN

Cosecha manual en bines de 300 Kg. En bodega se seleccionan racimos y granos. Experimenta una maceración carbónica a temperatura controlada y luego una fermentación tradicional a una temperatura de 22-24 °C. Experimenta un fermentación maloláctica parcial, según degustación.

NOTA DE CATA

Este vino presenta un color rojo con tonos rubí. Su nariz es muy expresivo y elegante, donde se distinguen frutos rojos frescos y notas a frutilla. En boca es suave, de taninos amables y final de boca prolongado.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13%

Azúcar 2,5 g/L

Acidez Total 5,60 g/L

pH 3,51 g/L

Maridaje

Carnes a la parrilla, Pastas con salsa roja, Carnes rojas

Temperatura de servicio 16 - 18 °C

Potencial de guarda 2 años.

