

ALPATACO

Pinot Noir 2019

Fecha de cosecha	Última semana de febrero
Composición varietal	100% Pinot Noir
Rendimiento	11.900 kg / Hectárea
Cosecha	Manual y luego selección en mesa vibratoria
Fermentación alcohólica	En tanques de acero inoxidable con enzimas y levaduras seleccionadas durante 12 días
Tiempo de maceración	Tres días en frío con CO2, 30% de grano entero. Posteriormente tres días de maceración post-fermentativa.
Fermentación maloláctica	100% en tanques de acero inoxidable (con siembra).
Crianza	La totalidad del vino ha permanecido en tanques de acero inoxidable, poniéndose en suspensión sus finas lías hasta su estabilización y corte final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	14% VOL
Acidez total	6.12 G/L
Ph	3.55
Azúcar residual	2.90 G/L
Producción	7,000 cajas x 12 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista presenta tonos rojos vivos de intensidad media.

A la nariz se detectan frutos rojos maduros como frambuesas, grosellas y frutillas, acompañado de notas de hongos y minerales.

En boca es redondo, frutal y con taninos dulces, de cuerpo medio y buena acidez.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER

