

PRIMOGENITO PINOT NOIR



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14 %

Acidez: 5,5 g/l

Azúcar Residual: 2 g/l

PH: 3,6 g/l

Rendimiento del viñedo: 80 qq/ ha.

Cosecha: Manual.

ELABORACIÓN

Maceración pre – fermentativa en frío.

Fermentación con levaduras seleccionadas y a temperatura controlada.

Maceración carbónica 30%

Fermentación maloláctica en tanques de concreto a temperatura controlada.

CONTACTO CON ROBLE: 12 meses en barricas de roble francés de primero y segundo uso.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C

POTENCIAL DE GUARDA: 6 años.

NOTA DE CATA

Color rojo rubí, brillante, con tonos suaves y atractivos. Una elegante nariz con notas florales como violetas y fruta fresca como cerezas y guindas.

Las notas tostadas y la vainilla aportadas por su crianza en roble, están muy bien integrados.

Vino balanceado con taninos amables, buena estructura y larga persistencia.

ENÓLOGO: Nicolás Navío.

San Patricio del Chañar, Neuquén. Patagonia Argentina.

