

PINOT GRIS
RESERVE

2020

En la temporada 2019-2020 se presentaron medias de temperaturas máximas y mínimas superiores a los históricos, con incrementos más marcados en los meses de Noviembre y Marzo, extendiendo el ciclo agrícola. Hubo más heladas con respecto a los promedios históricos, produciendo una disminución en la producción comparando la cosecha 2019. La precipitación acumulada en general resultó menor al promedio histórico para la zona del Valle de Uco.

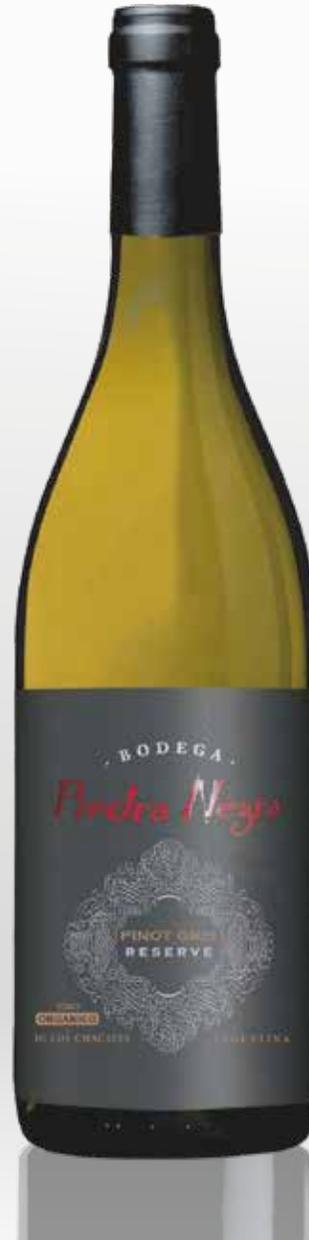


ORIGEN
IG Los Chacayes

CEPAS
100% Pinot Gris

ELABORACIÓN
Luego el 70% lo hacemos fermentar en tanques de acero inoxidable y un 30% con fermentación integral en barrica, a baja temperatura (14 a 17 C) con levaduras seleccionadas.

CRIANZA
Crianza sobre lías finas durante 3 meses en cubas de acero inoxidable con remontajes semanales para terminar de darle cuerpo y volumen en boca. Un 30% del vino pasa por barricas de segundo uso durante 8-10 meses.



PAGO
Cantos rodados y morrenas volcánicas

DENSIDAD
3 000 pies/ha

EDAD DE LAS VIDES
20 años.

RENDIMIENTO
60 hl/ha.

PRIMERA COSECHA
2008

CATA
Aroma fresco y levemente floral sostenido con perfil frutoso de damasco. Intenso y complejo abriéndose con el tiempo y demostrando sus particularidades. Entrada muy fresca. Una boca llena y sostenida por una muy buena acidez y una linda persistencia aromática.

SUGERENCIAS
Es un vino de gran versatilidad que puede ser un buen compañero de mariscos frescos como ostras, pastas y pescados elaborados con salsa de mariscos.

AWARDS

Vintage 2017



ORGANIC WINE