

FINCA DE LOS

PADRILLOS



PINOT NOIR · 2019

Varietal Composition: 100% Pinot Noir

Alcohol: 13,2%

Residual Sugar: 2,4 g/l

PH levels: 3,65

Oak Aging: Oak barrels 225 lts for 8 months. 70% french and 30% american neutral oak. 70% 3rd use.

Vineyard Location(s): Uco Valley, Gualtallary, Mendoza – Argentina

Vino de color rojizo, de reflejos frambuezas. Nariz delicada con aromas a cerezas, frutillas, violetas y coco el cual se torna fresco como el aroma del pasto recién cortado mientras que dejándolo abrirse un poco y mostrar lo mejor de sí un rato en la copa, nos muestra recuerdos a caramelo. En boca presenta una entrada dulce, con buen volumen, fresco; donde se acentuaron las notas aromáticas. Un final medio, que brinda algunas notas a cuero.

A reddish coloured wine, with raspberry reflections. A delicate nose with aromas of cherries, strawberries, violets and coconut evokes the aroma of recently cut pastures. When let to breathe a little to enable the wine to show its best in the glass, it recalls hints of caramel. It has a sweet entrance into the mouth, with a good volume in which the fresh aromatic notes are accentuated. A medium finish, which also offers some notes of leather.

© FincaDeLosPadrillos