



VARIETAL
75% PINOT NOIR
25% CHARDONNAY

ALCOHOL
12.5%



ELABORACIÓN

Cosecha manual con primera fermentación utilizando levadura seleccionada a una temperatura máxima de 15 ° C durante 15 días. La segunda fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a 15 ° C también pero tiene una duración de unos 30 días. Este vino conserva la frescura natural de la fruta debido a su proceso y las características específicas de las uvas que utilizamos en él. Destaca el aroma a fruta madura, equilibrado en boca, con un paso fresco y suave.



VIÑEDOS

Gualtallary. Valle de Uco



SUELO

Viñedos propios en Tupungato, Alto Gualtallary. Por las estribaciones de los Andes a 4000 pies. altitud. Los viñedos gozan de una marcada amplitud térmica. Suelo de grava y arena. Es un suelo puramente arenoso, sin presencia de piedras calcáreas o grandes. Suelo muy profundo, que le permite alcanzar un gran vigor que protege la expresión de fruta y acidez natural que lo caracteriza.



NOTA DE CATA

Color salmón con delicadas burbujas. Aromas de frutos rojos con cítricos notas. Fresco con acidez media y final afrutado, ideal para mariscos y platos frescos. Mejor desviado 6 ° C