



# **PINOT NOIR 2022**

### Variedad

100% Pinot Noir.

## Origen

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

### Vinificación

Maceración en frío de 5 días. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable o finalizando la misma en barricas de 2do, 3er y 4to uso. Este vino posee 8 meses de crianza en roble americano y francés.

#### Nota de cata

Color rojo Rubí con destellos violáceos. Intensidad media. Aromas a frutas rojas y negras como cereza y frambuesa en equilibrio con el chocolate y la vainilla que aporta la barrica. En boca es un vino delicado con taninos y acidez media. Con sabores frutales y balsámicos.

Alcohol	14 %
Acidez	7 g/l
Azúcar Residual	1.8 g/l

