

ALPATACO



RESERVA Pinot Noir 2020

Fecha de cosecha	Segunda semana de Marzo.
Composición varietal	100% Pinot Noir
Rendimiento	9.000 kg / Hectárea
Cosecha	Manual y luego selección en mesa vibratoria
Fermentación alcohólica	En tanques de acero inoxidable con enzimas y levaduras seleccionadas.
Tiempo de maceración	Con grano entero durante tres días en frío. Luego ocho días de fermentación y posteriormente cuatro días de maceración a baja temperatura.
Fermentación maloláctica	60% en tanques (espontánea) y 40% en barricas (con siembra).
Crianza	40% permaneció 9 meses en barricas nuevas de Roble Francés y Americano tostado medio y medio plus. El 60% restante se conservó en tanques de acero inoxidable para conservar sus caracteres frutales.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	14% VOL.
Acidez total	5,45 G/L.
Ph	3,55
Azúcar residual	1,8 C/L
Producción	5.400 Botellas

NOTAS DE CATA

Aromas florales a violetas y rosas se combinan con notas minerales y frutos rojos como frambuesas y frutillas. El roble aporta agradables notas a vainilla y cacao. Bien definido en boca, este Pinot Noir de cuerpo medio presenta taninos dulces y un perfil frutal, acidez moderada. Es un vino muy equilibrado. *Vino estabilizado naturalmente, embotellado sin filtrar. Con posibles precipitados.*

Lic. Leonardo Puppato
 WINEMAKER