









<b>COMPOSICIÓN</b>		100% Pinot Noir
<b>REGIÓN</b>		Luján de Cuyo, Mendoza (1100 m S.N.M.)
<b>ENÓLOGO</b>		Luis Martinez López
<b>ANÁLISIS</b>		Alcohol:13,0%. / Acidez total: 6,11 g/l Azúcar residual: 1.80 g/l
<b>TEMPERATURA DE SERVICIO</b>		8° - 11°C
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>		2 años
<b>MARIDAJE</b>		Ideal como aperitivo o para acompañar quesos y fiambres, sushi y todo tipo de comida oriental

### DESCRIPCIÓN DE LOS VIÑEDOS

Los viñedos se encuentran en Ugarteche, Luján de Cuyo a 1100 m S.N.M. están cultivados en un suelo de origen aluvional, de característica franco-arcilloso con gran exposición al sol. Se utiliza el sistema de riego por goteo. El clima de la zona es seco continental.



<b>SISTEMA DE CONDUCCIÓN</b>	Posición vertical en espalderos altos.
<b>PRODUCCIÓN POR HECTÁREA</b>	11000 kg

### ELABORACIÓN

**COSECHA:** Manual, última semana de febrero.

**VINIFICACIÓN:** Elaborado por método de sangría, fermentación sin presencia de los hollejos a una temperatura de entre 13 °C y 16°C.

## Notas de Cata

**Sommelier**  
Alejandro Compagnucci



De atrayente color rojo salmón, anaranjado pálido.



Presenta notas a frutas rojas que recuerdan a la fresa y la guinda, con dejos cítricos y florales.



De entrada amable, es vibrante y fresco en su paso por boca, se destaca su viva acidez en perfecto equilibrio con su perfil frutado. Es dueño de un persistente y cálido final.