



Seducción

PINOT NOIR



PRODUCTOR	Andes Growers
VARIETALES	100 % Pinot Noir
VIÑEDO	Localizado en Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. Viñedo de 12 hectáreas en espaldera plantados en 2014. Producción media de 10.500 kg por hectárea con irrigación presurizada por goteo.
ALTITUD	950 m.s.n.m.
MÉTODO DE COSECHA	Manual en recipientes de 18 a 20 kgs
FERMENTACIÓN	En tanques de acero inoxidable con levaduras indígenas de viñedo. Temperatura controlada entre 24 - 28°C. Tiempo de fermentación - maceración de 7 a 10 días. De dos a tres remontadas por día con elevación automática y dosis controlada de oxígeno.
CRIANZA	30% del vino conservado 9 meses en barricas de roble.
WINEMAKER	José Di Marco
NOTAS DE CATA	Color rojo rubí con reflejos violáceos. Aromas de frutos rojos y negros como cerezas, fresa, frambuesa y grosella, combinados con finos aromas de roble. En boca es un vino delicado y suave, donde aparecen los sabores de fresa y otras frutas rojas. Taninos suaves y equilibrados. Ideal para acompañar platos de carnes, carnes blancas, pastas con crema y pescado.

TERROIR

