

SOCAVONES PINOT NOIR ANCELOTTA 2017 BLEND DE TERROIRS



VINIFICACIÓN INTEGRAL

COSECHA: 2017

VARIETADES: 70% Pinot Noir, 30% Ancellotta

VIÑEDOS: Pinot Noir: 30% Finca Valle de Calamuchita-(Alt. 850 msnm), y 70% Finca Caroya. Ancellotta: Finca de Colonia Caroya (Alt. 550 msnm). Conducción espaldero alto, Riego por goteo. Producción: 8 Ton/ha.

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs.

VINIFICACIÓN: Selección de racimos, despalillado, Ambas variedades co-fermentan con bayas enteras en barricas de roble americano y francés (rolls) de 500 Lts de primer uso con levaduras indígenas, temperatura fermentación entre 24-26°C, maceración durante 35 días. Remontajes/bazuqueos cerrados a través de rodillos donde se posa la barrica (roll)

CRIANZA: Durante 12 meses en las mismas barricas donde se fermentó. Se embotella sin filtrar.

NOTAS DE CATA: Color rojo profundo. Aromas a frutos rojos silvestres, frutillas, especias, acomplexadas con las notas aportadas por su permanencia en roble. En boca es frutado, de estructura media, voluminoso y de final prolongado.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,30 % v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 2,50 g/l

PH: 3,60

AC.TOTAL: 6,45 g/l

PRODUCCIÓN: Partida exclusiva de 1.600 Botellas

SERVICIO: Recomendamos servir entre 16-18°C

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGR.: Daniela Mansilla