

SOCAVONES

PINOT NOIR-ANCELOTTA
BLEND DE TERROIRS



VINIFICACIÓN INTEGRAL

COSECHA: **2016**

VARIETADES: 70% Pinot Noir, 30% Ancellotta.

VIÑEDOS:

Pinot Noir: Finca Potrero de Garay-(Alt. 850 msnm-Valle de Calamuchita).

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 cofermentan con bayas enteras en barricas de roble americano y francés (rolls) de 500 Lts de primer uso con levaduras indígenas, temperatura fermentación entre 22-28°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 y negros maduros, higo, frutilla, 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: 13,00 %

AZÚCAR RESIDUAL: 3,00 g/l

PH: 3,60

ACIDEZ TOTAL: 6,75 g/l

PRODUCCIÓN: 900 Botellas

SERVICIO: Entre 16-18°C

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGRÓN: Daniela Mansilla