



NOTAS DE CATA:

Este espumante de Valle de Uco es elegante, fresco y equilibrado; con finas y persistentes burbujas. De color rosado suave con un perfil aromático donde predominan frutos rojos como cerezas, frutillas y frambuesas.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Pinot Noir.
- **Apelación:** Valle de Uco – Mendoza – Argentina.
- **Suelo:** De origen aluvional con presencia de cantos rodados a distintas profundidades con afloraciones superficiales.
- **Altura:** 1.250 metros sobre el nivel del mar.
- **Clima:** Desértico continental con gran amplitud térmica, en rangos bajos de temperatura, que generan condiciones ideales para obtener uvas de gran calidad.
- **Cosecha:** Febrero del 2023.
- **Elaboración vino base:** Cosecha en cajas; desborre estático por frío, fermentación durante 14 días a 16°C.
- **Toma de espuma:** Segunda fermentación durante 14 días a 15°C; luego de la toma de espuma, permanece 3 meses sobre lías; y luego fraccionado permanece como mínimo 3 meses en botella antes de iniciarse su comercialización.
- **PH:** 3,30.
- **Acidez:** 4,9 g/l.
- **Azúcar residual:** 9,8 g/l.

