



**BARRANDICA
PINOT NOIR**

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 metros sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año)
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28°C en vasijas de 100-150hl.; maceración durante 20-30 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
CRIANZA	Paso por roble. Luego 6 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas.
NOTAS DE CATA	A la vista presenta un color rojo suave con destellos violáceos y reflejos brillantes. En nariz se perciben frutos del bosque maduros y toque floral de rosas. En boca aporta una entrada dulce de cuerpo amable y untuoso, acidez equilibrada y fresca. Final sedoso y persistente.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	13,1 v/v
AZ	2,54 g/l
AC	4,95 g/l
PH	3,9

