

Miras Pinot Noir de Río Negro

Patagonia Argentina

Viñedos

Región: Patagonia Argentina

Subregión: Guérrico - General Roca – Río Negro

Variedad: Pinot Noir

Año de Implantación: 1976

Rendimiento: < 7.500 kg/ha.

Cosecha: Manual en cajas de 12 kilos

Elaboración, Crianza y Añejamiento

Vino Tinto fermentado en barricas. Maceración: 28 días. Levaduras autóctonas

Temperatura de Fermentación: <25° C. Fermentación Maloláctica: completa.

Crianza: 100% del vino por 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Clarificación: Con albumina de huevos frescos. Embotellado: Sin filtrar.

Número de Botellas: 1.200

Añejamiento en botella: 6 meses mínimos en bodega antes de su comercialización.

Potencial de Guarda: 6 o más años.

Datos Analíticos:

Alcohol: 14,5% v/v.

Azúcar Residual: 1,75 g/l.

Acidez Total: 5,40 g/l.

pH: 3,6

Lic. Marcelo Miras Pablo Miras

Enólogo Winemaker