



Pinot Noir

INTERPRETACIÓN

San Pablo

VALLE DE UCO

MENDOZA ARGENTINA

Cosecha

Añada: 2023

Composición varietal: 100% Pinot Noir

Denominación / Apelación: San Pablo, Valle de Uco

Región: Tunuyán, Mendoza

Viñedo

Año de plantación del viñedo: 2005

Altitud (msnm): 1480 msnm

Suelo: De origen aluvial, formado por el abanico del río Las Tunas. Compuesto por una primera capa de arena proveniente del mismo río, una segunda capa de arenas y gravas calcáreas, suelos de mucho drenaje, pedregosos y pobres en materia orgánica.

Clima: Continental extremo. La cercanía a la montaña genera una gran amplitud térmica y temperaturas promedio más bajas que en el resto del valle. Esto permite una maduración lenta de la uva, preservando aromas primarios y ácidos naturales.

Sistema de conducción: Espalderos

Riego: Por goteo

Fecha de cosecha: Segunda semana de Marzo

Rendimiento (kg/ha): 60 qq/ha

Vinificación

Cosecha en bins de 350 kg, fermentación a 22°C en piletas de concreto con 8% de racimos enteros durante 6 días, con extracción suave mediante pisoneos, el final de la fermentación se realiza en barricas.

Notas de cata

Posee un color rojo rubí de intensidad baja, con notas de bosque como setas silvestres. Se perciben notas a tomillo y orégano silvestre, aportados por su flora autóctona mostrando su máxima expresión del terroir de altura de San Pablo. Una acidez vibrante como columna vertebral y taninos finos como si fueran de tiza, de final largo y refrescante dejando un recuerdo de la expresión más elegante de este terroir.

Maridaje

Ideal para acompañar risoto de hongos, pastas con salsa de trufa y carnes de caza.

Temperatura de servicio

Entre 14 y 15°C.

Datos técnicos

Añejamiento: 100% del vino añeja en barricas de 500 litros de 3° y 4° uso.

Potencial de guarda: 20 años.

Alcohol: 13,60%

Azúcar residual: 1,8 g/l

Acidez total: 6 g/l

pH: 3,58

Producción Anual: 518 botellas

Gustavo Bertagna
WINES