

SAN PABLO - VALLE DE UCO
Mendoza, Argentina

ESTADO PURO



Cosecha

Añada: 2024

Composición varietal: 100% Pinot Noir

Denominación / Apelación: San Pablo, Valle de Uco

Región: Tunuyán, Mendoza

Viñedo

Año de plantación del viñedo: 2004

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): 70 qq/ha

Vinificación

Cosecha en bins de 350 kg. Maceración en frío por 48 hs. Fermentación a 22°C en tanques de acero inoxidable por 6 días, extracción suave mediante pisoneos.

Notas de cata

Posee un color rojo rubí de intensidad media/baja, con notas a frutas rojas ácidas frambuesa y frutilla silvestre. Mostrando su máxima pureza varietal, con taninos finos que aportan una textura elegante y rugosa, posee una acidez natural equilibrada.

Maridaje

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

Temperatura de servicio

Entre 14 y 15°C.

Datos técnicos

Añejamiento: 70% del vino añeja en tanques de acero inoxidable, el restante 30% en barricas de 3° y 4° uso.

Potencial de guarda: 10 años.

Alcohol: 13%

Azúcar residual: 1,8 g/l

Acidez total: 5,8 g/l

pH: 3,62

Producción Anual: 1.462 botellas

Gustavo Bertagna
WINES