

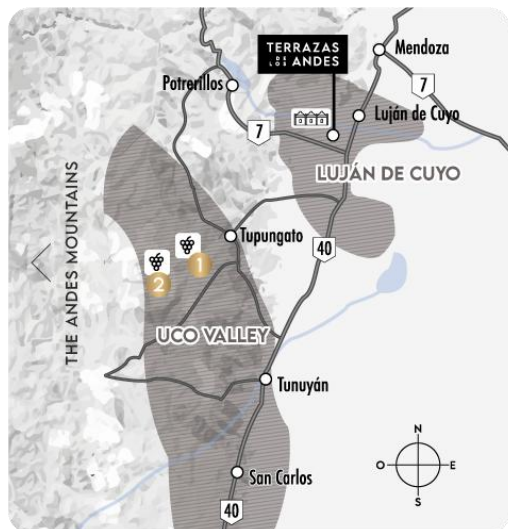
RESERVA PINOT NOIR 2025

FRESCO – EXPRESIVO - COMPLEJO



LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- Blend de más de 100 parcelas de viñedos cultivadas de forma regenerativa.
- Procedente de 2 de nuestros viñedos propios de gran altitud, Caicayén y El Espinillo.
- Altitudes de 1230 m (4035 pies) a 1650 m (5413 pies).
- En las apelaciones más destacadas de Valle de Uco.



- 1 **CAICAYÉN**
Gualtallary, Valle de Uco
1230 m / 4035 ft
- 2 **EL ESPINILLO**
Gualtallary, Valle de Uco
1650 m / 5413 ft

EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

VINIFICACIÓN

- En el encubado incluye un 5% de uva entera, lo cual aporta complejidad al vino y aromas frutales.
- Maceración: se alternan remontajes y pisoneos (pisage), logrando una extracción controlada y precisa.
- Crianza: en cubas de roble francés durante 12 meses que realza su carácter.

NOTAS DE CATA

- **Aroma:** Con una expresión aromática intensa, destacan aromas de fruta fresca y crujiente, con notas de cereza, guinda, frutilla y un toque de kirsch, que añaden profundidad y complejidad al bouquet.
- **PALADAR:** Su acidez aporta frescura, con un paso medio en boca jugoso y un posgusto graso y sedoso que envuelve el paladar, creando una experiencia equilibrada y placentera.

MARIDAJE

- Queso azul, morbier, gouda y brie.
- Risotto de hongos, paté de hongos, salsa blanca con champiñones.
- Pescados grasos como el salmón, trucha, atún y mero.
- Postres: chocolate blanco, pavlova con frutos rojos, mermeladas de ciruelas

ABV: 13,7%

Azúcar: 1,2 g/l

Servir a: 57°F – 16°C

PH: 3,69

Acidez: 5

Potencial de guarda: 5-10 años