

# TOMERO

## TOMERO RESERVA PINOT NOIR 2017

---



### · COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Pinot Noir.

### · VIÑEDOS ·

Finca Don Antonio.

Apelación: Valle de Uco.

Sub - apelación: Los Árboles-Tunuyán.

### · TERROIR ·

Proveniente del Cuartel N° 23.

Suelo de mediana profundidad, textura Franco- areno-limoso, de baja fertilidad con presencia de piedras fragmentadas.

› Riego: Por goteo.

› Altura: 1.090 msnm.

› Año de plantación: 1994.

› Tipo de Manejo: Canopia de mediana densidad, buscando proteger la fruta de la radiación solar directa, suelos sin labranza, conservando una cobertura de plantas autóctonas, combinada con siembra de centeno. Poda con sistema de Cordón Pitoneado.

### · VINIFICACIÓN ·

› Fecha de cosecha: primera semana de Marzo.

› Cosecha realizada en cajas de 20 kilos.

› Elaboración tradicional: Maceración pre-fermentativa en frío durante 3 días. Fermentado en cubas cónicas de roble francés, a través de la técnica de maceración carbónica al 50% de racimo sin despalillar.

Trabajo sobre el sombrero realizado a través de pisoneos.

Temperatura de Fermentación 25°C.

› Crianza en barricas de roble francés de segundo uso y fudres de 3500 litros durante 12 meses.

### · NOTAS DE CATA ·

› Color: brillante rojo rubí muy sutil.

› Aroma: a primera olfacion se perciben notas frutales que recuerdan a cerezas y frutillas. en una segunda capa se perciben romas florales, herbales y un recuerdo terroso.

› Boca: en boca es ligero y fresco de pero de largo final dejando una sensación dulce y sedosa.

### · DATOSTÉCNICOS ·

› Alcohol: 13,3%.

› Acidez Total: 5.5 g/l.

› Azúcares Reductores: 1.5 g/l.

› pH: 3.55