

GRAN TOMERO

Single Vineyard

GRAN TOMERO PINOT NOIR 2024



· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Pinot Noir

· VIÑEDOS ·

Finca Tomero

Apelación: Valle de Uco.

Sub - apelación: Los Árboles-Tunuyán.

· TERROIR ·

Proveniente del Cuartel N° 24.

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 implantación: 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: 8 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 despallillar, con un descube anticipado, culminando la fermentación sin orujo. Trabajo sobre el sombrero realizado a través de pisoneos. Temperatura de fermentación 25°C.

› Crianza en barricas de roble francés de 225lts de tercer uso por 12 meses.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Brillante rojo rubí con destellos color teja. Intensidad ligera.

› Aroma: Se perciben las típicas notas de la variedad, como las cerezas frescas, las frutillas y las frambuesas. Además, se pueden encontrar delicados recuerdos especiados.

› Boca: En boca es delicado, jugoso, fresco, con mucha expresión de fruta roja y buen balance de acidez. Final largo y elegante.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 12,1 %.

› Acidez Total: 6,10 g/l.

› Azúcares Reductores: 2,2 g/l.

› pH: 3,50