

FINCA VISMARA CASA DEL VIENTO

PINOT NOIR

LA CARRERA, TUPUNGATO

MENDOZA, ARGENTINA

2023

COMPOSICIÓN: 100% PINOT NOIR

ALCOHOL: 12,5%

PH/ACIDEZ: 3,56/5,73

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8g/l

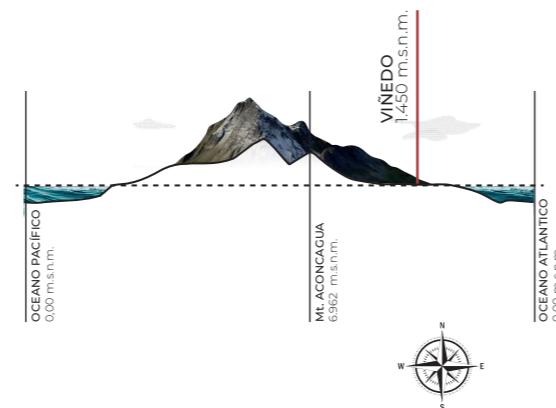
COSECHA: Primer semana de Marzo

ROBLE: SIN INFLUENCIA DE ROBLE.

GUARDA: 7 AÑOS.

TERROIR

La Carrera, Condiciones únicas de suelo y clima, viñedo ubicado en la zona extrema de La Carrera en el Valle de Uco a 1450 msnm, plantado en suelo franco-arenoso con presencia de piedras de origen aluvial.



COLOR
PIEL DE CEBOLLA



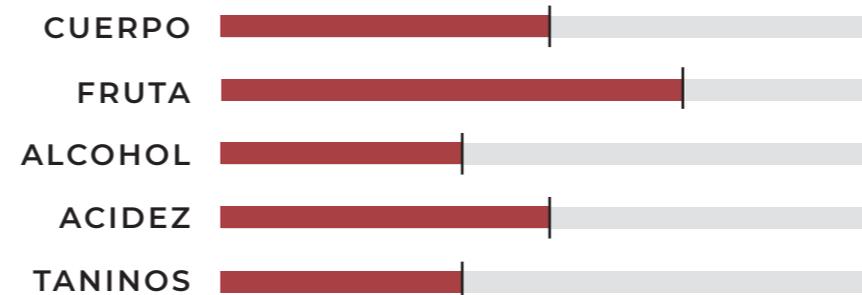
16-18 °C



RACIMO



HOJA



DESCRIPCIÓN

Presenta un color rojo suave y brillante, muy atractivo. En nariz predominan notas a grosellas, guindas y rosa mosqueta, el grafito y un suave ahumado a complejan su aroma. En boca es ligero y fresco, con taninos suaves y acidez que resalta la fruta.

AROMAS



GROSELLAS



GUINDAS



ROSA
MOSQUETA



GRAFITO

