



## OLD VINES FROM PATAGONIA PINOT NOIR 2022

Antiguos viñedos rebeldes de Pie Franco sobre suelos limosos a orillas del Río Negro, aún resisten en la Patagonia. Redescubrir este pasado es parte de nuestro futuro.

### VIÑEDOS Y SUELOS

Pinot Noir de antiguos viñedos plantados a fines de los años 60, en pie franco sobre suelos limosos provenientes de Luis Beltrán, Río Negro. En nuestros viñedos no utilizamos ningún herbicida ni sistémico productos, manejándolos de forma agroecológica.

### VARIETAL

Pinot Noir 100%

### COSECHA

Primera semana de marzo

RENDIMIENTO MEDIO 5.000 kg/ha

ALCOHOL 13,0% v/v

pH/ACIDEZ 3,3/6,5

AZÚCAR RESIDUAL 1.8

### COSECHA

Vendimia manual en cajas pequeñas de 20 kg, para mantener la integridad de cada racimo.

### SELECCIÓN

Se realiza una minuciosa selección artesanal previa vinificación.

### ELABORACIÓN

Vinificamos con un 25% de racimo entero y el resto se despallilla. La uva llega de forma natural por gravedad a pequeñas cubas de roble francés, donde se realiza la fermentación con levaduras autóctonas a temperaturas entre 24° y 26°C. Luego realizamos un trabajo muy suave para hundir el sombrero y lograr una extracción lenta.

**CRIANZA** El proceso de envejecimiento continúa en barricas usadas de roble francés durante 8 meses.

**GUARDA** 30 años