

## LOS ABANDONADOS PINOT NOIR 2021



### **VARIEDAD**

**PINOT NOIR 100%**

Cosecha manual

Rendimiento: 8.000 kg/ha

ALCOHOL: 13.8% V/V

### **VIÑEDOS**

UBICACIÓN:

Pampa El Cepillo. Valle de Uco.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:

Espandero bajo.

SUELO:

Franco arenoso con presencia de calcáreo a poca profundidad.

ALTURA:

1100 a 1500 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA:

Desértico con precipitaciones menores a 200 mm

### **ELABORACIÓN**

MOLIENDA:

Despalillado sólo, manteniendo bayas lo mas enteras posible.  
10% de racimo entero.

FERMENTACIÓN:

Levaduras nativas y temperatura controlada inferior a 25°C.

MACERACIÓN PELICULAR:

10% Maceración carbónica. Tiempo total 21 días.

MALOLÁCTICA Si, proceso en barricas.

CRIANZA EN BARRICAS:

9 meses en barricas francesas de primer uso.

PRODUCCIÓN: 1500 botellas.

[norberto@pasoapasowines.com.ar](mailto:norberto@pasoapasowines.com.ar)  
[sebastian@pasoapasowines.com.ar](mailto:sebastian@pasoapasowines.com.ar)