

La Cayetana

Integræ Naturæ

PINOT NOIR

MENDOZA - ARGENTINA

2018



Varietal: 100% Pinot Noir

Viñedos: Ubicado en la IG Los Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco a 1.100 msnm. Alta densidad, 10.000 plantas per hectárea. Espaldero bajo. Suelo aluvial rocoso, ex lecho del Arroyo Grande.

Orientación de las hileras: Este a Oeste.

Cosecha: Manual, segunda-tercera semana de febrero 2018 @ 23 brix.

Fermentación: Levadura nativa, en barrica de roble francés de 400 L, por 28 días, 50% racimo entero.

Crianza: 100% en barrica de roble francés de 225 L, por 12 meses, 8 meses de crianza en botella. FML espontanea.

Alcohol: 13%

pH: 3,6

Acidity: 5,7 g/l.

Az R: 1,8 g/l.

A. Vol: 0,66

5.000 botellas.

Temperatura de Servicio: Airear a 10°C - Servir a 14°C

Vinos de la Tierra de la Cruz de Piedra