

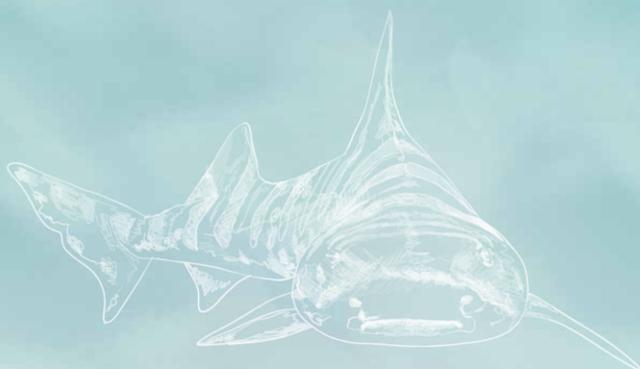
# NODO

VINOS DE UN LUGAR



# NODO

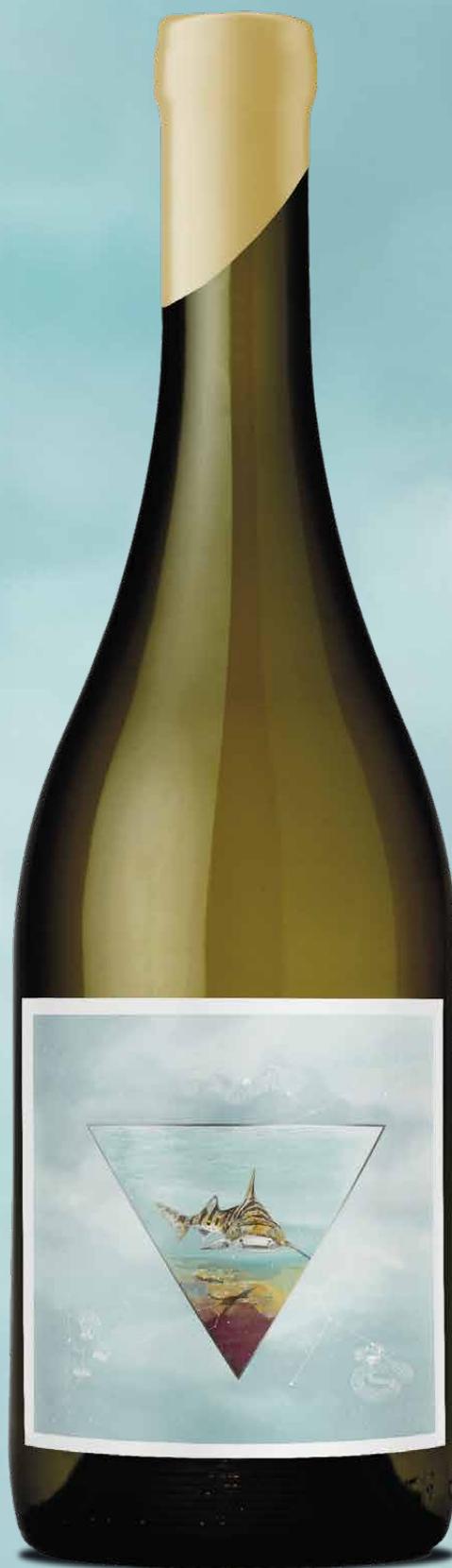
VINOS DE UN LUGAR



## AGUA CHARDONNAY

La búsqueda de Nodo se basa en mostrar las características del lugar a través de la pureza de la fruta, su frescura, elegancia y carácter.

- Cosecha: 2022
- Origen: Gualtallary. Valle de Uco. Mendoza.
- Altitud: 1.250 msnm.
- Suelos: Arenoso, limoso, pedregoso con carbonato de calcio.
- Composición: 100% Chardonnay.
- Fermentación alcohólica: espontánea con levaduras indígenas provenientes del viñedo en tanques, piletas de concreto y fudres de roble.
- Crianza: en tanques, piletas de concreto, barricas y fudres de roble.
- Producción: 2.800 botellas.
- Alcohol: 13,5°
- Acidez total: 6,37 gr/l



# NODO

VINOS DE UN LUGAR



## TIERRA MALBEC

La búsqueda de Nodo se basa en mostrar las características del lugar a través de la pureza de la fruta, su frescura, elegancia y carácter.

- Cosecha: 2022
- Origen: Gualtallary. Valle de Uco. Mendoza.
- Altitud: 1.250 msnm.
- Suelos: Arenoso, limoso, pedregoso con carbonato de calcio.
- Composición: 85% Malbec, 10% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon.
- Fermentación alcohólica: espontánea con levaduras indígenas provenientes del viñedo en tanques, piletas de concreto y fudres de roble.
- Crianza: en tanques, piletas de concreto, barricas y fudres de roble.
- Producción: 7.500 botellas.
- Alcohol: 14,1°
- Acidez total: 5,25 gr/l



# NODO

VINOS DE UN LUGAR



## FUEGO CABERNET FRANC

La búsqueda de Nodo se basa en mostrar las características del lugar a través de la pureza de la fruta, su frescura, elegancia y carácter.

- Cosecha: 2022
- Origen: Gualtallary. Valle de Uco. Mendoza.
- Altitud: 1.250 msnm.
- Suelos: Arenoso, limoso, pedregoso con carbonato de calcio.
- Composición: 85% Cabernet Franc, 5% Merlot, 5% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon.
- Fermentación alcohólica: espontánea con levaduras indígenas provenientes del viñedo en tanques, piletas de concreto y fudres de roble.
- Crianza: en tanques, piletas de concreto, barricas y fudres de roble.
- Producción: 6.100 botellas.
- Alcohol: 14,7°
- Acidez: 5,89 gr/l



# NODO

VINOS DE UN LUGAR



## AIRE PINOT NOIR

La búsqueda de Nodo se basa en mostrar las características del lugar a través de la pureza de la fruta, su frescura, elegancia y carácter.

- Cosecha: 2022
- Origen: Valle de Uco. Mendoza.
- Altitud: 1.250 a 1.700 msnm.
- Suelos: Arenoso, limoso, pedregoso con carbonato de calcio.
- Composición: 100% Pinot Noir.
- Fermentación alcohólica: espontánea con levaduras indígenas provenientes del viñedo en tanques, piletas de concreto y fudres de roble.
- Crianza: en tanques, piletas de concreto, barricas y fudres de roble.
- Producción: 2.200 botellas.
- Alcohol: 13,2°
- Acidez total: 5,78 gr/l

