



LATENTE RESERVA PINOT NOIR

Variedad: Pinot noir 100%

Cosecha: manual.

Rendimiento: 12.000 kg/ha.

Tiempo en barricas: 100% del corte durante 9 meses en barricas de roble francés.

Alcohol: 14.00 %V/V.

VIÑEDOS

Sistema de conducción: por espalderos.

Suelo: arenoso, buen drenaje, profundo.

Altura: 1200 mts sobre el nivel del mar.

Clima: desértico con precipitaciones menores a 200mm.

ELABORACION

Molienda: sin escobajos.

Fermentación: levaduras seleccionadas.

Maceración pelicular: 28 días.

Maloláctica: sí.

Notas de cata

A la vista presenta color rojo granate.

Vino delicado y complejo, de aromas de frutos rojos frescos como cereza y frutilla, con notas de especias y frutos confitados y ligeras notas de vainilla.

En boca, es untuoso, de cuerpo ligero, con taninos suaves y redondos que le otorgan un final largo y persistente.