LATENTE RESERVA
PINOT NOIR

CUARTO SURCO
VALLE DE UCO - MENDOZA

Variedad: 50% Malbec; 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon.
Vendimia: 2021
Cosecha: manual.
Rendimiento: 8.000 kg/ha.
Tiempo en barricas: 100% del corte durante 12 meses en Barricas de Roble Francés de 1er y 2do uso.
Alcohol: 14.00 %V/V.

VIÑEDOS

Con viñedos ubicados en Gualtallary, Tupungato, en la zona Valle de Uco, por sobre los 1.400 m sobre el nivel del mar, donde el clima y el suelo complejo por su combinación entre caliche, arena y calcáreo nos dan condiciones óptimas para el cultivo de este varietal. Conducidas por sistema de espalderos, están expuestasal sol pleno y aire límpido nos dan frutas únicas y de gran sanidad.

ELABORACIÓN

Fermentación en frio durante 24 hs. Luego sembrado de levaduras. Fermentción durante 7 dias a baja temperatura. Estibado por un mínimo de 3 meses antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Un Pinot Noir sedoso, complejo, de intenso aroma, con notas a violetas, frutas rojas frescas y delicadamente avainilladas. Agradable y ligero y a la vez profundo en el paladar, con taninos redondos y una agradable acidez.

Bodega Cuarto Surco - info@cuartosurco.com