



25 Pinot Noir

BODEGA

Proyecto que nace en 2001. Ubicada en 25 de Mayo, rincón sudoeste de la provincia de La Pampa en la Patagonia Argentina. Es un proyecto único y atípico que crea vinos de autor en uno de los lugares mas insólitos del país

VARIETAL AÑO
Pinot Noir 2021

VIÑEDO ALTURA REGIÓN
330 metros La Pampa - Patagonia - Argentina

TIPO DE SUELO

Arenoso, profundo, con variabilidad de piedras. Perfil único aportado por Alto Valle del Rio Colorado. Combinación poderosa de sol y viento

PROCESO DE ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frio por 72 hrs
Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable
Crianza durante 3 meses en barricas de roble francés

CATA



Bordó fresa vivaz y refulgente



Aromas plenos y amplios. Tonos de guindas con bordes almendrados y rasgos minerales propios de la Patagonia



Brioso, combinando elegancia, frescura y untuosidad. Final grato, prolongado y recordable

MARIDAJE

Pescados intensos y grasosos. Pastas con salsas cremosas o picantes

ALCOHOL
13,4%

TEMPERATURA DE SERVICIO
15 °C