



# Pinot Noir

## Características

**Variedad:**  
100% Pinot Noir  
**Cosecha:**  
2022  
**Región de Cultivo:**  
Oasis Sur del Atuel  
**Tipo de Cosecha:**  
Manual

## Descripción Técnica

**Alcohol:**  
13,30 % Alc. Vol.  
**Acidez Total:**  
4,50 g/l  
**pH:**  
3,4  
**Azúcar Residual:**  
1,70 g/l

## Notas de Cata

De color cereza suave y vibrante, este vino presenta una gran intensidad aromática. Es joven, con un carácter fresco y frutado, donde destacan notas a cereza, frambuesa y frutilla, acompañadas de sutiles notas florales. En boca, tiene una entrada suave, taninos dulces y una acidez refrescante. Es muy frutal y jugoso, con sabores pronunciados a cereza, frambuesa y frutilla, de cuerpo medio y un final largo y vivaz que invita a seguir disfrutando.

## Temperatura Sugerida:

Entre 12°C a 14°C