

HUMO BLANCO PINOT NOIR

VARIETALES: 100% Pinot Noir

D.O.: Lolol Valley

VINIFICACIÓN:

Manual en gamelas de 12 Kg., separadas por parcela. Doble selección al ingreso en la bodega de las uvas y de la bayas para eliminar las impurezas. Refrigeración en cámara frigorífica y estrujado en frío. Encubado en cemento y acero inoxidable. Maceración pelicular de 15 días durante fermentación alcohólica con levaduras nativas. Durante la fermentación maloláctica, puesta en suspensión frecuente de las lías durante 2 a 3 meses, luego crianza de 3 meses en barricas de roble de segundo y tercer uso.

NOTA DE CATA:

Un toque de clavo y otras especias se mezclan con la complejidad aromática general. El vino se apoya en una estructura flexible y suave y en sabores frescos, confirmando que el valle de Lolol ofrece condiciones excepcionales para esta variedad de uva.

