



**VARIETALES:**  
100 % PINOT NOIR

**VINIFICACIÓN:**  
Maceración pre-fermentativa por 24 horas y posterior fermentación en tanque de acero inoxidable en control de temperatura entre 23º-25ºC con levadura seleccionada; fermentación maloláctica controlada en bodega. Al término de los 6 meses de añejamiento en bodega el vino pasa a tanque de acero inoxidable para la estabilización en frío (0ºC) por 10 días. Posteriormente se minimiza la filtración para conservar mayormente sus propiedades.

**D.O.:** Ojos Negros, Baja California

**AÑADA:** En 2017 las precipitaciones fueron casi nulas y las temperaturas medias-altas predominaron a lo largo del año. En verano y en la temporada de vendimia se presentaron temperaturas altas lo que permitió una maduración óptima y un desarrollo acelerado de los cultivares.

