

# ALMA NEGRA

*Pinot Noir*



COSECHA: 2008

VARIEDAD: 100% PINOT NOIR

UBICACIÓN DEL VIÑEDO: TUPUNGATO

ALTURA PROMEDIO DEL VIÑEDO: 1300 METROS

EDAD PROMEDIO DE VIÑAS:

MÉTODO DE COSECHA: MANUAL

---

FERMENTACIÓN: 50% EN BARRICAS Y 50% EN CUBAS 500 LTS.

FERMENTACIÓN MELOLÁCTICA: SI

MACERACIÓN: 23 DÍAS (5 DÍAS MACERACIÓN FRÍA)

ORIGEN DEL ROBLE: 100% FRANCÉS (30% NUEVO)

TIEMPO EN BARRILES: 14 MESES

CLARIFICACIÓN: NO

FILTRACIÓN: NO

---

ALCOHOL: 14,5%

PH: 3,58

ACIDÉZ TOTAL: 5,4 G/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,36 G/L

---

PRODUCCIÓN TOTAL DE BOTELLAS: 4800

ERNESTO CATENA VINEYARDS

*Panelinha de queijo brie. Entrada no jantar em 12/01/2012 no Duo Cuisine, com a Turma dos Comunitários.*