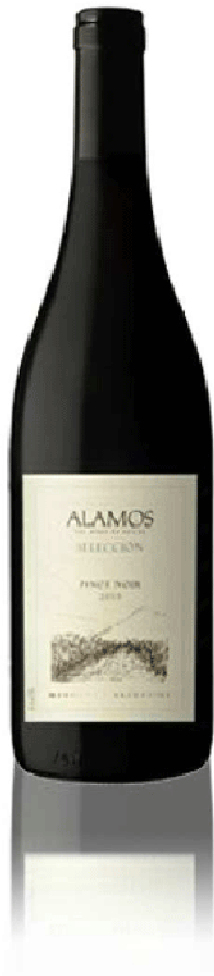


<http://www.alamoswines.com/es/ourwines/print.html?world-12>



## 2010 Alamos Selección Pinot Noir

Alamos Selección Pinot Noir 2010 ofrece intensos aromas frutales que remiten a cerezas, frambuesas y frutos negros frescos. En boca es un vino elegante, con pronunciados sabores frutales y una acidez balanceada y refrescante.

COSECHA:  
2010

VIÑEDOS:  
Adrianna, Domingo, y Alatamira Sur

ALTITUD:  
1130 msnm

FERMENTACIÓN:  
2 a 4 Días de Maceración pre fermentativa. Inicio de la fermentación con levaduras nativas, luego de 2 días de la fermentación agregado de levaduras seleccionadas. Fermentación de 10 a 14 días. Maceración post fermentativa de 4 a 6 días. La fermentación malo láctica en barriles. Temperatura promedio de fermentación: 28

AÑEJAMIENTO:  
9 a 12 meses en barricas de roble Francés y Americano

ALCOHOL:  
13,5% vol

ACIDEZ/PH:  
5,7/3,72

AZUCAR RESIDUAL:  
3,1

*Camarão à Romana e maionese de camarão. Jantar em 05/01/2013 com Gê & Cia, no Restaurante Bar do Victor.*