

<http://www.lomalarga.com/shop/pinot-noir-2/>



Pinot Noir

\$18,00

Todos los racimos destinados para este vino fueron cosechados a mano y cuidadosamente seleccionados en la bodega. Las uvas pasaron por un despalillado y prensadas delicadamente. Las uvas se sometieron a una maceración en frío durante 5 días a 10°C con un remontaje al día para mantener la capa superior mojada. El 60% de la uva se sometió a maceración carbónica, fermentando los granos enteros en tanques de acero inoxidable con tapa flotante. El mosto fue inoculado con levadura de Borgoña, fermentando en tanques abiertos a 24-28°C, con pisoneos tres veces al día. Durante la post-fermentación, se realizó 1 pisoneo diario durante 5 días.

Safra 2017. Prova em 20/08/2019. Pantucci Pátio Batel.