



ALPATACO 3

PATAGONIA
Pinot Noir 2007

VIÑEDOS

Localización: San Patricio del Chañar, Neuquen, Patagonia
Fecha de Cosecha: Ultima semana de Febrero
Composición varietal: 100% Pinot Noir
Rendimiento: 85 QQ por hectárea
Cosecha: Manual y luego selección en mesa vibratoria.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica: En tanques de acero inoxidable con enzimas y levaduras seleccionadas.
Tiempo de maceración: Tres días en frío con CO2, luego diez días de fermentación y posteriormente siete días de maceración a baja temperatura.
Fermentación Maloláctica: 100% en tanques de acero inoxidable (con siembra).
Crianza: 40 % permaneció 6 meses en barricas de Roble Francés y Americano.
Clarificación: Se utilizaron claras de huevos frescos de granja.

NOTAS DE CATA

A la vista presenta tonos rojos, con destellos de rojo teja.
A la nariz es floral, y se perciben además frutos rojos como frambuesas, grosellas y frutillas, acompañado con notas de vainilla y cacao, aportadas por la madera.
En boca es muy redondo, frutal con taninos dulces, de cuerpo medio y acidez moderada.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14.3 % VOL
Acidez Total: 5.08 G/L
PH: 3.59
Azúcar Residual: 2.23 G/L

Enólogo

Leonardo Puppato

<http://www.decanter.com/dwwa/2011/wine/alpataco-pinot-noir-2009/66>

Alpataco Pinot Noir 2009

Neuquén, Patagonia, Argentina

(Red - Still)

Delicate stone fruit, mineral aromas.

Decanter rating:

Reasonably full, fresh, cherry and red fruit palate.

★★★★☆

US price: \$14.99



NEUQUEN – PATAGONIA
www.alpatacowines.com

Shitake ao molho. Jantar em 12 de novembro de 2011.