



FLORES NEGRAS

2018

COMPOSICIÓN:

100% Pinot Noir

ORIGEN:

Valle de Uco

FECHA DE COSECHA:

Tercera Semana de febrero.

ALCOHOL / ACIDEZ / AZUCAR

12% 5,25% 1,85 g/l

VINIFICACIÓN:

Cosecha Manual en cajas. Maceración por 10 hs, fermentación con levaduras indígenas con 10 días de maceración. El vino no posee fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA:

Color: Color rojo rubí brillante y de intensidad baja a media. **Aroma:** Aroma frutado de frutas rojas silvestres, nota mineral y tenue ahumado de la madera **Boca:** Volumen medio, Sabor fresco y firme, con ataque semi – dulce y media a alta acidez con taninos jóvenes y presentes.