



*“Hay vinos que son únicos, que no se repiten!
Por eso hemos elegido este varietal de partida única, para ese momento especial que lo hace irrepetible.”*



PARTIDA ÚNICA PINOT NOIR

- Origen: Vistalba, Luján de Cuyo.
 - Variedad: Pinot Noir 100%.
-
- Crianza: 8 meses en barrica de roble francés de segundo uso.
 - Conducción: Espaldero, cordón bilateral pitoneano.
 - Vinificación: Tradicional con una maceración prefermentativa de 48 hs en frío. Se realiza la fermentación a 25 grados y tres remontajes diarios.
 - Alcohol: 14% v/v.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

- **Vista:** Color rojo con reflejos tornasolados.
- **Nariz:** Tiene una nariz fina, delicada, sobre una linda y discreta fruta, con notas de vainilla entregadas por el contacto con el roble. Con la aireación, aparecen toques de fruta tales como ciruela roja y cereza negra, que se desprenden, precedidos de un suave aroma de regaliz.
- **Boca:** De muy buena entrada en boca con un sabor a fruta madura. Se percibe un equilibrio entre el alcohol y la acidez aportándole frescura. Es un vino lleno de elegancia.

Recomendamos consumirlo a una temperatura entre 15 °C Y 16 °C.

