



VIÑAS DEL
NANT
Y FALL

2019

Varietal

Pinot Noir Roble

Datos analíticos

11,3%

ALCOHOL

1,13 g/l

AZÚCAR

5,17 g/l

ACIDÉZ T

0,43 g/l

ACIDÉZ V

3,6

PH

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Pinot Noir

CRIANZA

Barricas de roble francés de 1er uso durante 12 meses

PROCEDENCIA

Trevelin, Chubut. Patagonia. Argentina

VIÑEDO

Cordón bilateral, densidad 6500 plantas por hectárea

PRODUCCIÓN

900 botellas

COSECHA

Manual. Cajones 10 kg.

NOTAS DE CATA

A la vista es brillante con un color rojo rubí intenso para la variedad. En nariz presenta una marcada intensidad aromática, en la que resaltan las frutas finas, con sutiles notas de frutos secos, vainillas y balsámicos. En boca se percibe amable, armónico y persistente, con taninos maduros suaves y redondos, y una equilibrada acidez que otorga al vino una frescura y verticalidad particulares de nuestro terroir.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16 y 18 grados

WINEMAKER

Emmanuel Gómez y Marina Coña

