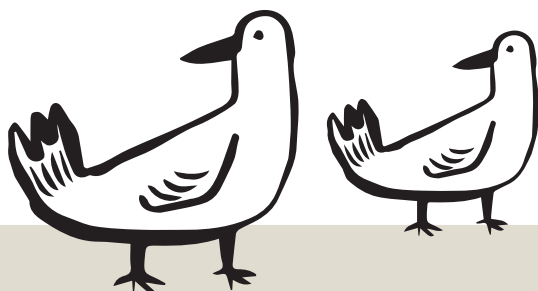


Las Playas

PINOT NOIR 2024



FECHA DE EMBOTELLADO:

Octubre 2024

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: % v/v

Acidez:

pH:

Azúcar Residual:

NOTAS DE CATA:

Vino color rojo vivaz, no muy intenso. Seductor en todos sus aspectos. En nariz se presenta fresco y frutado, siendo los aromas a cerezas el principal descriptor. En boca la percepción es de un vino muy elegante, su acidez logra que su recuerdo perdure por un tiempo importante. Vino de amplias caudalias.

I K A L
WINE



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO:

Terroir: Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco.

Altitud 1150 msnm.

VIÑEDO: *Single vineyard*. Suelo pedregoso arenoso, con canto rodados aluvionales que se encuentran a 60-70 cm de profundidad, con depósitos calcáreos adheridos.

El viñedo es atravesado por diferentes antiguos cauces de ríos, influyendo en el suelo, principalmente, con la abundante presencia de canto rodado sobre la superficie.

Viñedo de uvas pinot noir, Clon 777, plantado sobre “pie americano”, conducido en espaldero alto, con dirección Sur- Norte para aprovechar la mayor cantidad de luz solar, sobre una topografía irregular.

Edad del Viñedo: 16 años.

Riego: agua proveniente del deshielo de la Cordillera de los Andes. Sistema de distribución de riego por goteo.

Producción: 80-100qq/ha, con una densidad de plantación de 5000 plantas por hectárea.

COSECHA: el punto de cosecha para nuestros vinos LAS PLAYAS lo consideramos como “temprano”, con el objetivo de lograr vinos frescos, frutales, fluidos y fáciles de beber. La cosecha es manual, a primeras horas de la mañana, en cajas de 15 Kg. El momento preciso es determinado por degustación de bayas, haciendo foco en la acidez, frescura y desarrollo de precursores aromáticos.

VINIFICACIÓN: Una vez la uva en la bodega, se efectúa una selección manual de racimos. El encube se hace con 20 % de racimos enteros, buscando textura, frescura y complejidad aromática.

Fermentación espontánea, con las propias levaduras indígenas, en vasijas de hormigón durante aproximadamente 15 -20 días a temperaturas bajas, próxima a los 20 ° C, para obtener una mayor intensidad aromática.

Los trabajos de extracción se realizan de manera manual, determinados en el momento por simple degustación, lográndose un vino fluido y elegante.