

# CRIOS

## PINOT NOIR



COSECHA	2015
VARIETAL	100 % Pinot Noir.
REGIÓN	Valle de Uco
ELEVACIÓN	1.100 MSNM (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Maceración pre fermentativa (4 días - Temp. 6°C) Máxima temp. de fermentación 24 ° C, durante 10 días de maceración. Remontajes suaves y delestaje una vez por día.
ANALÍTICA	ALCOHOL 13,7% ACIDEZ 6.0 g/l
CRIANZA	60% of the wine aged 8 months in third use French barrels.