



FLORES NEGRAS

2023

COMPOSICIÓN:

100% Pinot Noir

ORIGEN:

Valle de Uco

FECHA DE COSECHA:

Tercera Semana de febrero.

ALCOHOL / ACIDEZ / AZUCAR

13,6% 6% 3 g/l

VINIFICACIÓN:

Vinificación tradicional en tinto, con maceración pre-fermentativa en frío por 5 días. Posterior fermentación con levaduras indígenas con 10 días de maceración, con delestaje y pigeage. Fermentación maloláctica completa.

NOTAS DE CATA:

Color: rojo rubí brillante y de intensidad media.

Aroma: a rojas silvestres, con notas minerales y tenue ahumado de la madera.

Boca: Volumen medio, sabor fresco firme, con fruta. Complejidad y balanceada acidez con taninos jóvenes y presentes.