



CALFULEN PINOT NOIR RESERVA

Ubicación del viñedo: LA ESMERALDA- LUIS BELTRAN- VALLE MEDIO- RIO NEGRO.

Edad del viñedo 10 años

Cosecha: del 10 al 20 de marzo

Rendimiento: 2000 kg por hectáreas.

Cosecha manual en cajas de 15 kg.

Doble selección de racimos.

Sangría: 10%

Fermentación: con levaduras indígenas entre 24º-26ºC, pillage durante maceración prefermentativa, y luego 2 remontajes diarios y delestaje a mitad de fermentación.

Crianza: el 70% del vino fue criado en barricas de roble Francés durante 12 meses.

Comentarios del enólogo: Es un Pinot Noir muy atípico, ya que posee un color rojo cereza intenso, presenta aromas a frutos rojos del bosque, avellanas y mermeladas que combinan con notas de chocolate por su crianza en barricas.

En boca se presenta concentrado, con taninos dulces, muy buena complejidad y largo final. Un pinot único, de un terroir único

Enólogo : Mario Lascano