



PINOT NOIR

2022

100% Pinot Noir (Clone777)
Average Yield / Rendimiento promedio: 9 tons/ha

HARVEST - COSECHA

From the 11 to 18 April , 2022

We hand pick to preserve the integrity of the fruit. Grapes are transported to the winery in small 10 kilos baskets. Bunches are also hand-selected at the winery, destemmed and the grapes gently crushed in a pneumatic press.

Entre el 11 y 18 de Abril, 2022

Cosechamos manualmente para asegurar la que las uvas llegan íntegras a la bodega, siendo trasladadas en gamelas de 10 kilos de capacidad. Los racimos se seleccionan nuevamente en la bodega, luego se realiza el despalillado y las uvas se estrujan con suavidad en la prensa neumática.

WINEMAKING - VINIFICACIÓN

The grapes underwent a cold-soak maceration for 5 days at 50°F (10°C) with 1 punch down per day to keep the cap wet. 60% of the grapes were fermented in stainless steel tanks with floating lid (carbonic maceration). The must was heated to 64°F (18°C) and inoculated with burgundy yeast. Then, the wine has been fermented in open tanks at 75-79°F (24-26°C), with punch downs 3 times a day. Post fermentation run 5 days with punched down once a day.

Las uvas se sometieron a una maceración en frío durante 5 días a 10°C con un remontaje al día para mantener la capa superior mojada. El 60% de la uva se sometió a maceración carbónica, fermentando los granos enteros en tanques de acero inoxidable con tapa flotante. El mosto fue inoculado con levadura de Borgoña, fermentando en tanques abiertos a 24-26°C, con pisoneos tres veces al día. Durante la post-fermentación, se realizó 1 pisoneo diario durante 5 días.



LOMA LARGA®

CHEMICAL ANALYSIS – ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol: 14,5% Vol .

pH: 3,43

Total Acidity - Acidez Tot.: 3,56 g/L

Volatile Acidity - Acidez Vol.: 0,46 g/L

Residual Sugar - Azúcares reductores: 2,84 g/L

TASTING NOTES – NOTAS DE CATA

This supple, fruity and delicate Pinot Noir have a beautiful and bright red color. An explosion of strawberry aromas reach the nose with rich expressive menthol notes. This wine meant to be drunk immediately, it exemplifies the vibrant fruit character of young Pinot Noir. Great with Charcuterie, ham, patés and terrines, goat cheese, grilled asparagus and spring vegetables. Serve slightly chilled at 57-60°F.

Este ligero, afrutado y delicado Pinot Noir presenta un hermoso y brillante color rojo. En nariz una explosión de aromas a fresas se combinan con notas mentoladas. Creado con la intención de ser bebido inmediatamente, este vino ejemplifica el carácter vibrante y frutal de los Pinot Noir jóvenes. Delicioso junto a charcutería, patés y terrines, espárragos grillados, queso de cabra y vegetales. Servir ligeramente frío a 14°-16°C.