

## PINOT NOIR

2021



ORIGEN Mendoza, Argentina

## CICLO VEGETATIVO

La temporada inició con fuertes nevadas al principio del mes de junio, que no se sostuvieron durante el resto del invierno. Durante los meses de noviembre y diciembre, las temperaturas estuvieron apenas por encima de la media y el clima se caracterizó por ser seco y cálido. A fines de diciembre y durante la primera quincena de enero, se registraron importantes lluvias y varios días nublados que hicieron descender las temperaturas, llegando hasta 2°C menos que la media histórica. Febrero continuó esta tendencia y se caracterizó por ser muy frío y húmedo, con lluvias frecuentes durante las primeras semanas y temperaturas por debajo de la media histórica.

Finalmente, en marzo el tiempo se estabilizó, mostrando temperaturas cercanas a los 30°C y días secos. Esto permitió alcanzar la madurez en las variedades tintas y comenzar su cosecha a mediados del mes. Algunas lluvias aisladas y cierto descenso de temperatura hicieron que la madurez se ralentice durante algunos días, retomando su fuerza con la llegada de abril y logrando taninos redondos y dulces.

## NOTAS DE CATA

Vino tinto claro con tintes violáceos. Sus aromas recuerdan a frutos rojos ácidos. Además, aparecen algunas notas de ciruela. En boca es fino, filoso y refrescante.



