

BODEGA ATAMISQUE®
TUPUNGATO-VALLE DE UCO

SERBAL
PINOT NOIR

Origen

Finca Atamisque, San José, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Viñedos

(Clon 777)

Altitud:	1.300 msnm.
Conducción:	Guyot doble.
Suelo:	Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.
Riego:	Por goteo.
Rendimiento:	70 qq/ha ~ 7.000 kg/ha.
Cosecha:	Marzo; manual y en cajas de 18 kgs.

Elaboración

Selección mediante doble cinta (racimos/bayas) y posterior encubado por gravedad (sin bombas).
Maceración en frío (6°C) por 5 días; fermentación de 14 días a 22 °C en tanques de acero inoxidable con un estricto control de temperatura. Maceración postfermentativa de 4 días en contacto con los orujos (sombrero). Fermentación maloláctica 100% en tanques (natural).

Datos Técnicos

Composición:	100% Pinot Noir.		
Grado Alc.:	13,00 %/vol	Acidez:	5,3 g/l.

Notas de Cata

Vista:	Rojo rubí brillante.
Nariz:	Delicadas notas a cereza y guinda.
Boca:	Taninos muy delicados, suaves y aterciopelados.

Guarda potencial: 4 años.



2022 92 POINTS JAMESSUCKLING.COM

bodegaatamisque

www.bodegaatamisque.com