

ALGODON

FINE WINES

2016 PINOT NOIR

VARIETY: 100% PINOT NOIR



BIOGRAPHY

With minimal extraction Mauro Nosenzo has produced at Algodon elegance, refinement and indeed complexity: this is Pinot noir at its best. Producing a Pinot Noir can be a great challenge. Each year, we might be dealt varying characteristics of the grape. That is why Algodon uses a special clone to vinify the best Pinot Noir of San Rafael. In doing so, we obtain a wine with medium intensity and tonic concentration, but excellent aromas. Very fruity and floral, enhanced with tannins and vanilla given by the French oak.

BIOGRAFÍA

Con la extracción mínima Mauro Nosenzo ha producido un vino con la elegancia, refinamiento y complejidad que identifica a Algodon: se trata de un Pinot Noir en su mejor calidad. Elaborar Pinot Noir es un gran desafío, cada año se presenta con distintas características frutales en el viñedo. Pero en Algodon Wine tenemos un clon especial para vinificar el mejor Pinot Noir de San Rafael. Nos da un vino de mediana intensidad y concentración tánica pero de excelentes aromas. Con aromas frutales y florales con taninos sedosos y notas de vainilla que nos aporta la madera de roble francés.

AWARDS / PREMIOS

2009 Pinot Noir / Silver Medal

2013 VINUS International
Wine & Spirits Competition

2008 Pinot Noir / Commended

2011 International
Wine Challenge

TECHNICAL DETAILS

Varietal percentage: 100% Pinot Noir
Type of cork: Natural cork – Size: 1.74 x 0.94 in
Serving Temperature: 60.8 °F to 64.4 °F

VINEYARDS

Location: Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza
Coordinates: 35° latitude South
Altitude: 800 m above sea level
Soil type: Sandy loam
Mean annual precipitation: 7.9 in
Age of vines: Planted in 2000
Surface: 3.7 acres
Training system: High trained vines
Pruning: Bilateral cordon
Irrigation: Flow from the thaw of the mountains
Yield per hectare: 11,000 lbs

WINEMAKING TECHNIQUES

Harvesting: Manual
Harvest time: Second fortnight of March
Fermentation: Traditional, in stainless steel tanks at a controlled temperature between 78 °F – 86 °F. Macerated for 20 days. Complete malolactic fermentation.
Assemblage of cuvee: 70% oak - 30% Microvinificated
Aging: 8 months in French oak barrel
Bottling date: June 2017

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol content: 13.5% by vol
Total acidity: 5.25 g/l (expressed as tartaric acid)
Volatile acidity: 0.65 g/l (expressed as acetic acid)
Residual sugar: 1.9 g/l
Limmeted prodyctoin: 3,500 bottles

TASTING NOTES

Ruby red of medium low intensity, with fresh and delicate aromas of strawberries and roses. On the palate it is fresh and fruity with notes of spice and earth typical of the variety, accompanied by toasted notes from its aging in French oak. It is an elegant and complex Pinor Noir.

DATOS TÉCNICOS

Composición varietal: 100% Pinot Noir
Tipo de corcho: Natural - Tamaño: 44 x 24 mm
Temperatura de servicio: 16 °C a 18 °C

VIÑEDOS

Ubicación: Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza
Coordenadas: 35° latitud Sur
Altitud: 800 m sobre el nivel del mar
Tipo de suelo: Franco arenoso
Precipitación media anual: 200 mm
Edad del viñedo: Plantados en 2000
Superficie: 1,5 hectáreas
Sistema de conducción: Espaldero alto
Poda: Cordón bilateral
Riego: Surco con agua de deshielo de la montaña
Rendimiento por hectárea: 5,000 kg

TÉCNICA DE ELABORACIÓN

Cosecha: Manual
Tiempo de cosecha: Segunda quincena de Marzo
Fermentación: Tradicional, en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 26 °C y 28 °C. Maceración durante 20 días. Fermentación maloláctica completa.
Corte: 70% Barrica - 30% Microvinificación
Crianza: 8 meses en barricas de roble francés
Fecha de embotellado: Junio 2017

INFORMACIÓN TÉCNICA

Contenido de alcohol: 13,5% vol.
Acidez total: 5,25 g / l (expresada en ácido tartárico)
Acidez volátil: 0,65 g / l (expresada en ácido acético)
Azúcar residual: 1,90 g / l
Producción limitada: 3500 botellas

NOTAS DE CATA

Rojo rubi de intensidad media baja, de aromas frescos y delicados a frutillas y rosas. En boca es fresco y frutado con notas a especias y terrosas típicas de la variedad acompañado de notas tostadas por la crianza en roble francés. Es un Pinor Noir elegante y complejo.

HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST / CÓMO PRESENTAR EL VINO EN LA CARTA DE VINOS

ALGODON WINE ESTATES - PINOT NOIR 2016 - SAN RAFAEL - MENDOZA - ARGENTINA