

ALGODON

FINE WINES

2018 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

Produccion de 1400 botellas especiales... para vestir de negro nuestro Pinot Noir hicimos una elaboración distinta, logramos que la uva llegue a su lugar de fermentación prácticamente intacta, retrasamos el inicio de la fermentación durante 5 días con frío para extraer el total de aromas primarios, maceramos a diferente temperatura en barricas nuevas de roble francés con el 20 % de racimos enteros para obtener mayor estructura tánica.

La cosecha se realizó apenas pasó la primera mitad de marzo, cuando el control de maduración nos sorprendió con granos de semillas maduras y piel crujiente, después de haber completado totalmente la fermentación maloláctica y en crianza durante 24 meses en barricas nos encontramos con un Pinot Noir donde aparecen los descriptores de la variedad en pleno equilibrio con la acidez y los taninos...el consumidor se sorprenderá cuando lo tenga en la copa.... Salud

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
Limited production: 1,400 bottles

TASTING NOTES

The resulting wine is of a medium intensity red cherry color, with fruity aromas. Notes of red fruits such as raspberries and currants can be detected, as well as tobacco and chocolate derived from the passage through the wooden cask. On the palate it is delicate with soft and balanced tannins, with mineral, earthy and some mushroom touches that are striking, and balanced acidity with a persistent finish.

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: Cordon 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: 1400 botellas

NOTAS DE CATA

El vino resultante de estos clones es de color rojo de intensidad media con reflejos cereza, aromático y frutal, con notas de frutas rojas como frambuesas y grosellas además del tabaco y chocolate que le aporta el paso por la madera...En boca es delicado con taninos suaves y equilibrados, llama la atención los toques minerales, terrosos y algo de hongos...acidez equilibrada y final persistente...

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

ALGODON WINE ESTATES - PINOT NOIR 2018 - SAN RAFAEL - MENDOZA - ARGENTINA