

## Chacra Treinta y Dos



### Río Negro



#### Origen:

Argentina, Río Negro, Patagonia

#### Denominación:

Patagonia

#### Terroir:

Suelo pálido, seco y poroso dominado por grava y guijarros gruesos aluviales con un contenido significativo de piedra caliza.

#### Vinificación:

La fruta se recoge a mano en pequeñas cajas de 8 kilos. Se refrigeran en su camino a la bodega para preservar la frescura de la uva. No se utiliza ningún tipo de mecanización en cualquier etapa del proceso de producción. La fermentación dura aproximadamente 3 semanas a una temperatura controlada de 26°C. Se utilizan 3 tipos de barricas toneleros de Bordeaux, de los cuales sólo el 20% son nuevos. El estilo de esta producción es totalmente Bio-Friendly.

#### Cepa:

100% Pinot Noir

#### Degustación:

Color rojo profundo. Los aromas son una mezcla de roble francés, frutos rojos, especias, aromas herbales, jugos cítricos y carne ahumada. Con algo de notas minerales y de café después de la aireación.

#### El Consejo del Vinicultor:

Acompaña pato, filetes con salsas a base de hongos, pastas cremosas y plati-