

## Chacra Cincuenta y Cinco



### Río Negro



**Origen:**

Argentina, Río Negro, Patagonia

**Denominación:**

Patagonia

**Terroir:**

Suelo pálido, seco y poroso dominado por grava y guijarros gruesos aluviados 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 barriles 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 intenso. Aromas terrosos, de fresas, humo, especias cafés como clavo y canela.

**El Consejo del Vinicultor:**

Acompaña cortes gruesos de carne, pescado a las brasas, pastas, quesos de buen sabor y mantequilla de hierbas finas.