

Chacra Barda



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 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 rubí con reflejos violetas. De nariz compleja, especiada y frutal. Notas a frutos rojos intensos.

El Consejo del Vinicultor:

Acompaña pescado frito, guisos de carne de caza así como pollo a las brasas.