La Cayetana

Integræ Naturæ

PINOT NOIR

MENDOZA - ARGENTINA

2020

Varietal: 100% Pinot Noir

Viñedo: Ubicado en la IG Los Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco a 1.100 msnm. Alta densidad, 10.000 plantas per hectárea. Espaldero. Suelo aluvial rocoso, ex lecho del Arroyo Grande.

Vineyard: *Located in IG Los Chacayes, Vista Flores, Uco Valley, at 1.100 m.asl. High density, 10.000 vines per hectare, on V.S.P. Alluvial rocky soil, former Grande Creek bed.*

Cosecha: Manual, primera semana de Marzo 2020 @ 25 brix.

Harvest: *Manual, first week of March 2020 @ 25 brix.*

Fermentación: Levadura nativa, en barrica de roble francés de 225 L, por 26 días, 50% racimo entero.

Fermentation: *Native yeast, in open top French oak 225 L barrels, for 26 days, 50% whole bunch.*

Crianza: 100% en barrica de roble francés de 225 L, por 12 meses. FML espontanea.

Ageing: 100% french oak 225L barrels for 12 months. Spontaneous MLF.

Alcohol: 14% - **pH:** 3,7 - **Acidity:** 6 g/l. - **Az R:** 1,8 g/l. - **A. Vol:** 0,46

Producción: 3900 botellas / *Production: 3900 bottles*

Temperatura de Servicio: Airear a 10°C - Servir a 14ºC

Service Temperature: *Aerate at 10ºC - Serve at 14°C.*

Vino de la tierra de la Cruz de Piedra