



## FLORES NEGRAS

2020

### COMPOSICIÓN:

100% Pinot Noir

### ORIGEN:

Valle de Uco

### FECHA DE COSECHA:

Tercera Semana de febrero.

### ALCOHOL / ACIDEZ / AZUCAR

12%                      5,25%                      1,85 g/l

### VINIFICACIÓN:

Vinificación tradicional en tinto, con maceración pre-fermentativa en frío por 5 días. Posterior fermentación con levaduras indígenas con 10 días de maceración, con delestage y pigeage. Fermentación maloláctica completa.

### NOTAS DE CATA:

**Color:** rojo rubí brillante y de intensidad media.

**Aroma:** a rojas silvestres, con notas minerales y tenue ahumado de la madera.

**Boca:** Volumen medio, sabor fresco firme, con fruta. Complejidad y balanceada acidez con taninos jóvenes y presentes.