



EDEL MIRA

EXTRA BRUT - PINOT NOIR

VINO

COMPOSICIÓN: 100%
PINOT NOIR
COSECHA: 2020

VIÑEDO

UBICACIÓN: VALLE DE UCO
ALTURA: 1.050 MSNM.
TIPO DE CONDUCCIÓN: ESPALDERO
RIEGO: GOTEO

COSECHA

FECHA: 22 DE FEBRERO
TIPO DE COSECHA: MANUAL

VINIFICACIÓN

MOLIENDA:
Llenado directo de prensa, con separación de mosto flor.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable.
Trabajos con borras finas, dos veces por día durante 30 días.

TOMA DE ESPUMA:
En tanques de acero inoxidable y en contacto con borras finas por 90 días.

TIPIFICACIÓN:
Extra Brut.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL: 11,8 %
ACIDEZ TOTAL: 5,9 G/L
AZÚCAR: 7 G/L

EMBOTELLADO

FECHA: 10 DE FEBRERO 2020
PRODUCCIÓN: 10.000 BOTELLAS



VISTA
Salmón claro con reflejos radiantes y burbujas finas y persistentes.



AROMA
Cerezas, manzanas y ananá con notas que recuerdan a pan tostado.



PALADAR
Consistencia cremosa, aterciopelada, con sabores a damasco y manzana verde.



SERVIR ENTRE
6°C y 8°C.

BODEGA



EDEL MIRA

www.bodegaedelmira.com.ar