

CASTEL CONEGLIANO

Pinot Noir Nature Cosecha 2024

COSECHA:

MANUAL. FINES
DE FEBRERO 2024

ELABORACIÓN:

MÉTODO TRADICIONAL.
SEGUNDA FERMENTACION EN
BOTELLA Y CRIANZA DE 12
MESES EN SUS LÍAS.

ALCOHOL:

11.5%

AZÚCAR:

1.55 G/L [NATURE]

PERFIL SENSORIAL:

PAN HORNEADO, BANANA Y
CAMELO. FRESCO, AMABLE
Y SECO. FINAL LIMPIO Y
PERSISTENTE. ROSADO
DORADO CON REFLEJOS
ÁMBAR.

GUARDA:

CONSUMIR FRESCO PARA
APRECIAR PLENAMENTE
SU PERFIL. CONSERVAR
AL REPARO DEL SOL Y
DEL CALOR.

PRESENTACIÓN:

750 ML

VARIETAL:

100% PINOT NOIR

ORIGEN:

REGIÓN DE
SIERRAS DEL ATLÁNTICO
EN LAS AFUERAS DE MAR DEL
PLATA, GENERAL
PUEYRREDÓN, BUENOS
AIRES, ARGENTINA.

SUELO:

SUELOS PROFUNDOS DE
TEXTURA FRANCO LIMOSA, CON
ALTO CONTENIDO DE MATERIA
ORGÁNICA Y PH ÁCIDO.
PENDIENTES PRONUNCIADAS,
CON AFLORAMIENTOS ROCOSOS
CERCA DE LAS SIERRAS Y
HORIZONTES PROFUNDOS CON
ACUMULACIÓN DE
CALCÁREO.

PRODUCCIÓN TOTAL:

2000 BOTELLAS

SERVICIO:

6-8°C

ENÓLOGOS:

TOMÁS STAHRINGER
MARIANO CERDÁN.



WWW.CASTELCONEGLIANO.COM

@CASTELCONEGLIANO