

Luca Pinot Noir

ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: 100% Pinot Noir

GRADO ALCOHÓLICO: 13,40%



ELABORACIÓN:

El G Lot, plantado en 1994 defició terruño completamente nuevo para el Pinot Noir a casi 1500 msnm a los pies de los Andes. Fue el primer Pinot Noir cultivado a una altitud extrema en Mendoza. Noches considerablemente frías y suelos predregosos-calcáreos.

12 meses en barricas francesas, 20% nuevo, 80% segundo y tercer uso.

CATA:

COLOR: Hermoso color granate con aromas a frutillas silvestres.

AROMA: Increíble aroma fresco finalizando con un toque borgoñés.

SABOR: Un Pinot complejo que presenta una exuberante paleta aromática reproducida en el paladar con notas a cuero, especias y confitura de cerezas y frambuesas.

