

## *Colección 1310 mts. Block a1 Pinot Noir*

*Un Pinot Noir selected vineyard elaborado de un cuartel especialmente seleccionado BLOCK a1, ubicado en la región de Gualtallary a 1310 msnm. Una edición exclusiva de 4.500 botellas, es la producción total de esta cosecha.*



WWW.FINCAFERRER.COM

### *Elaboración:*

#### **100% Pinot Noir.**

Uvas cosechadas a mano con un rendimiento de 7 toneladas por hectárea, cargadas en cajones de 18kg. Fermentadas en tanques de acero inoxidable para capturar los aromas del varietal y los sabores frutales.

La fermentación maloláctica se realizó 70% en barricas de roble francés y 30% en barricas de roble americano. Se completó el proceso con un envejecimiento en tanque de 9 meses.

### *Notas de cata:*

Rojo vivo y brillante, de poca intensidad pero con matices azulados que reflejan su juventud.

En nariz despierta aromas de fruta madura, cerezas, frutillas, acompañado de infusiones, muy típicas de este varietal.

Muestra además notas a dulce de leche, vainilla y chocolate.

En boca es un vino joven, fresco, moderno, de taninos suaves, buenas acidez y notas minerales de tiza.

*Servicio:* 16° – 18°C.

### *Maridajes sugeridos:*

Ideal para acompañar pescados, aves de caza, comidas a base de salsa de hongos y pastas con crema.