FICHA TÉCNICA / SALTIMBANCO

Saltimbanco Pinot Noir

Nacido en las lomas de la zona alta de El Peral, en el Valle de Uco, este Pinot Noir proviene de viñedos orgánicos de una zona fría y protegida, sobre suelos limosos.

Fermentado con un porcentaje de racimos enteros y criado en barricas usadas, ofrece un perfil fresco y delicado, con notas de fruta roja, un matiz terroso y una agradable textura en boca.



DATOS DEL VINO

BODEGA

La Giostra del Vino

ENÓLOGO

Giuseppe Franceschini

VARIEDAD

100% Pinot Noir

REGIÓN

El Peral, Valle de Uco, Mendoza

SUELO

Limo

VIÑEDOS

Orgánicos; zona alta, fría y protegida

ELABORACIÓN

Fermentación con un porcentaje de racimo entero

CRIANZA

En barricas usadas