



# CADUS

## APPÉLATION

### TUNUYÁN PINOT NOIR



#### VARIETAL

Pinot Noir

#### COSECHA

2022

#### VENDIMIA

Cosecha manual, 8 y 9 de marzo de 2022

#### APELACIÓN

Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

#### VIÑEDO

Viñedos de Tunuyán, de 1.400 msnm de altitud. Se trabaja con cobertura vegetal nativa para preservar la materia orgánica. Espaldero alto y riego por goteo. Clima continental, semiárido. En esta región, las cosechas son más tardías y hay más precipitaciones (alrededor de 350mm).

#### SUELLO

Suelo de textura franco-arenosa hasta los 70 cm. A mayor profundidad, presenta conglomerado. Posee buen drenaje y bajo contenido en materia orgánica.

#### CICLO VEGETATIVO

Fue una cosecha desafiante debido a alguna helada tardía y a que enero y febrero fueron lluviosos, con lo cual debimos ser muy cuidadosos sobre todo con la sanidad de las uvas blancas. Sorteando esta primera etapa y como viene ocurriendo últimamente debido a rendimientos algo menores, las tintas se anticiparon de acuerdo a la región. Tuvimos una ventana de muy buena fruta, sana, con colores intensos y linda concentración. Luego, a fin de marzo, hubo una helada que complicó un poco la cosecha debiendo acelerar al máximo. Podemos decir que los vinos blancos son intensos en aromas, con mucha fruta y un poco más concentrados que en 2021. Los tintos son de excelente calidad.

#### CRIANZA

Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses para el 70% del vino.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino de intenso color rojo guinda con tintes violáceos. En nariz predominan frutas rojas ácidas como guindas, frutillas y grosellas, además de aromas herbales combinados con notas minerales y terrosas. Finalmente, aparecen aromas cítricos y suaves, que denotan su paso por madera y le aportan complejidad. En boca tiene una entrada dulce y fluida, con una acidez balanceada. Su final es suave y redondo, de larga persistencia.