



CADUS

APPELLATION

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).

SUELO
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.