



MIL DEMONIOS



MIL DEMONIOS PINOT NOIR / PARTIDA 2

Variedad

100% Pinot Noir.

Viñedos

La Consulta, San Carlos y Alto Agrelo, Luján de Cuyo.

Suelo

Aluvionales, con una composición mayoritariamente de arena, limo y arcilla, sobre un subsuelo de grava y cantos rodados.

Vinificación y crianza

Microvinificaciones en tanques de 2.500 litros. Extracción controlada. Fermentación maloláctica en barricas. Blend de Pinot Noir de crianza de 12 meses y 6 meses en barricas.

Nota de cata del enólogo

Frutas rojas con buena acidez, taninos redondos, paladar muy suave, equilibrado y elegante. Final largo y persistente. Elegancia y finura son su estilo.