

PROYECTO HERMANAS

Pinot Noir 2023

HISTORIA

Proyecto Hermanas es lanzar una pregunta al aire para desafiar las tradiciones, pero, a la vez, respetarlas, estableciendo nuestro legado mendocino a través de un nuevo camino de trabajo. Es la búsqueda de nuestro estilo, soñando un camino juntas y acercando tierras que quedan lejos.

Es una oportunidad para extrañarnos menos, para reírnos de las diferencias y sumar fuerzas con la naturaleza. No hay un motivo exacto para este proyecto, aunque las ganas de compartir nos dejan en evidencia, así como la necesidad del cambio, que siempre está presente.

Sofía & Lucila Pescarmona, tercera generación de viticultores



INFORMACIÓN TÉCNICA

100% PINOT NOIR

Alcohol: 12,8 %

Acidez total: 5,74 g/l.

Azúcares reductores: 1.33 g/l.

pH: 3,61.

Viñedos: Gualtallary, Tupungato - Mendoza.

Altitud: 1350 msnm.

Crianza: 100% del vino pasó 12 meses en un tonel de roble francés de 2.500 litros y barricas de 500 litros.

Potencial de guarda: 10 años.

NOTAS DE CATA

- Rojo rubí claro
- Frutos rojos y negros maduros con reminiscencias especiadas y herbales. Algo de tabaco y roble suave e integrado.
- Entrada suave. Es jugoso y con taninos marcados que dan un final prolongado y fresco.

MARIDAJES SUGERIDOS

Ideal para acompañar sopa de calabazas, berenjenas rellenas, cerdo rostizado y pastas con mariscos o salsas espesas.