



FICHA DEL PRODUCTOR

Winemaker: Eugenia Herrera

Total superficie plantada: 55

Bodega capacidad 450.000 litros

Región: Río Negro - Patagonia

País: Argentina



ANIELLO SOIL

BLANCO DE PINOT NOIR

SE TRATA DE UN VINO BLANCO ELABORADO A PARTIR DE UVAS TINTAS DE PINOT NOIR (BLANC DE NOIR), PROVENIENTES DE NUESTROS VIÑEDOS UBICADOS EN MAINQUE, CHACRA 006, EN LA ZONA DEL ALTO VALLE DE RÍO NEGRO, DE SUELOS FRANCOLIMOSOS, CON BAJO PORCENTAJE DE ARCILLA POR SECTORES. SU INFILTRACION HIDRICA VARIABLE PERMITEN UNA MADURACION ESCALONADA CON LO QUE SE LOGRA LA COMBINACION IDEAL PARA ESTE BLEND DE SUELOS DE PATAGONIA QUE JUNTO CON EL CLIMA, BRINDAN UN AMBIENTE OPTIMO PARA LA EXPRESION DE ESTE VARIETAL, EMBLEMA DE LA REGION.

LOCALIZACIÓN

Viñedo

Chacra 003, Mainqué, Alto Valle del Río Negro

Suelo

Cuadro 02, Chacra 003 - Suelo con alto contenido de arcilla

Latitud

39° Sur

ELABORACIÓN

Composición varietal: 100% Pinot Noir

Cosecha manual temprana. La uva ingresa con el frío matinal, se realiza la selección de racimos, se muela y se coloca en prensa neumática en presencia de pelets de CO2 que disminuyen la temperatura y ralentizan los fenómenos oxidativos, el mosto obtenido es colocado en tanques de acero inoxidable, con adicionado, de enzimas específicas para su clarificación y finalmente depositado en vasijas de hormigón para su fermentación (15/17° C) en presencia de levaduras seleccionadas. La fermentación maloláctica es parcialmente interrumpida. El 10% del corte realiza crianza en barricas de roble francés durante en período de 3 a 5 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5% - **Acidez total:** 5,25 g/l - **Azúcar residual:** 2,8 g/l - **PH:** 3,4

NOTAS DE CATA

En vista presenta un tenue color amarillo con destellos dorados, que denota sus orígenes. En nariz manifiesta seriedad, flores blancas, notas cítricas, austero. De buena entrada en boca, elegante y agradable, con notas de frutilla silvestre, de buen volumen y balanceada acidez que refresca la boca. Un vino ideal para acompañar pescados, mariscos, quesos y pastas acompañadas de salsas suaves.

RECONOCIMIENTOS

90 pts. - Tim Atkin MW (Aniello Soil Blanco de Pinot Noir 2016)

92 pts. - Descorchados (Aniello Soil Blanco Pinot Noir 2016)