

PROYECTO HERMANAS

PESCARMONA

WINES

PINOT NOIR 2018

*Viñas hermanas, nacidas de la misma Madre Tierra.
Vamos unidas con la crianza y divertidas con las
diferencias. Nos emocionamos con la naturaleza
y protegemos algunos sueños junto a ella.*

*No hay un plan, solo descubrimientos por cosecha
y un proyecto que siempre es compartir la vida,
el amanecer y la lluvia. Parte de ello, va en esta botella.*

HISTORIA

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%

Azúcar Residual: 1,61 g/l

Acidez: 4,95 g/l

PH: 3,8

Viñedos: Gualtallary, Tupungato - Mendoza

Plantados en: 2015

Altitud: 1350 msnm

Método de elaboración: se macera en frío con hielo seco durante 8 días.

Una vez terminada la fermentación, se colocó en un tonel de 2.500 litros

Método de Añejamiento: el 100% del vino pasó 12 meses en un tonel de roble francés y otros 12 meses en botella.

Potencial de Guarda: más de 10 años

NOTAS DE CATA

- Rojo rubí intenso
- Aroma a 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

MARIDAJE SUGERIDO

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

