

BODEGA  
FAVRETTO  
VILLA REGINA - RIO NEGRO

## PINOT NOIR 2020

### OFF THE RECORD



Añada | 2020.

Varietal | 100 % Pinot Noir.

Viñedos | Gral. E Godoy, Río Negro.

Proceso de cosecha | Manualmente (última semana de febrero).

Tipo de suelo | Franco pedregoso.

Fermentación | Levaduras seleccionadas, temperatura máxima de fermentación 25°C. Maceración durante 15 días. Dos remontajes diarios y 1 delestaje a los 8° Baumé..

Alcohol | 13,40 % v/v.

Acidez total | 5,85 g/l.

pH | 3.5

Envejecimiento | 6 meses en duelas de roble francés.

Edad del viñedo | 14 años.

Sistema de plantación | Espaldera.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color | Rojo rubí brillante.

Nariz | Aromas a frutilla y cerezas. Humo. Especiado.

Boca | Buena estructura, amable y con un final persistente.

Maridaje | Pruébalo con risotto de hongos. Para beberlo sólo en casa o con amigos y con la inigualable Eladia Blázquez cantando "Siempre se vuelve a Buenos Aires".