VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

MAFFREI + PIERRE-OLIVIER GARCIA PINOT NOIR LA CROSS CUVÉE

MAFFREI, Barolo, La Morra

2025 49206 75 CL

Arte de la etiqueta hecha por Gabriel Sizue Zukeram (Brazil) Producción: 850 botellas

NATURAL



Variedades

100% Pinot noir de Nuits-Saint-Georges, concretamente la parcela "Au Défoi" en HCN de Pierre-Olivier Garcia

Origen

Francia, Borgoña, Côtes de Nuits, Nuits-Saint-Georges

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual el 14 de septiembre, la mitad de la uva despalillada y pisada suavemente, la otra mitad de la uva sin despalillar (entera) y sumergida en el medio del depósito de acero inoxidable durante la fermentación alcohólica, temperatura inicial naturalmente baja calentándose gradualmente sin exceder a los 27°C, 2 remontajes al día, después de 11 días de maceración pieles y racimos enteros sacados y prensados suavemente, fermentación maloláctica en el mismo depósito

Crianza

vino trasiegado a 3 barricas de roble francés dónde se quedó 10 meses, embotellado en Agosto

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: 40, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€