



Lui Pinot Noir Brut Nature

| | |
|------------------------|---|
| Variedad de uva | 100% Pinot Noir |
| Viñedo | Los Arboles, Valle de Uco, Mendoza. |
| Sistema de conducción | Espaldero cordon bilateral |
| Detalles de la cosecha | Recolección manual en bandejas desde la tercer semana de febrero. |

VINIFICACIÓN

Llenado directo de prensa, separación de mosto flor. 20 días de fermentación alcohólica. Trabajo con borras finas por 30 días con movimientos dos veces por día

Toma de Espuma: en tanques de acero y contacto con borras finas por 90 días.

NOTAS DE CATA

| | |
|----------------|---|
| Color: | Salmón claro con reflejos radiantes y burbujas finas y persistentes. |
| Aromas: | Cerezas, manzanas y ananá con notas que recuerdan a pan tostado. |
| Boca: | Untuoso, persistente y elegante, con una agradable sensación de acidez. |

Alcohol: 12% v/v

Azucar Residual: 5,50 gr/lit

Enólogo: *Mauricio Vegetti Lui*