



# EL SALVAJE ORGÂNICO PINOT NOIR



## País, Região e Sub-região

Argentina/Mendoza/Vale de Uco-Tunuyán-Los Chacayes



## Vinhedo

De altitude, a 1.300m acima do nível do mar. Solo argiloso, sem pedras na superfície nem com profundidade subterrânea. Possui o maior e mais puro aquífero da região. Clima desértico com 330 dias de sol ao ano com manhãs agradáveis e noites frias.



## Uva

100% Pinot Noir



## Safra

2017



## Teor Alcoólico

13,4%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Fermentação em tanques de cimento em formato de ovos para 3.300 litros e envelhecimento em tanques de aço inoxidável.



## Notas de Degustação

Orgânico por ideologia, por princípio e por autenticidade. Uma representação pura de como expressar o terroir desta vinha da maneira mais natural possível. De taninos macios e de acidez presente com menor intensidade de cor. Certificado pela Organização Internacional de Agropecuária.



## Harmonização

Massas com molho vermelho ou sozinho como aperitivo.



## Sobre a Vinícola

Casa de Uco Private Vineyards & Wine Resort é um complexo turístico e vinícola com 320 hectares localizado no Vale de Uco à beira da imponente Cordilheira dos Andes, sendo que 70 destes hectares são plantados com as castas malbec, pinot noir, chardonnay, sauvignon blanc, petit verdot, cabernet franc, torrontés e pinot grigio. Esta região de Mendoza é considerada como uma das nove capitais do vinho do mundo.

Atualmente, o Vale de Uco é a nova capital do vinho premium argentino. A filosofia da vinícola é produzir vinhos que expressem a autenticidade do terroir segundo o enólogo Alberto Antonini, os agrônomos Sebastián Bisole e Fernando Coria, e o gerente de exportação Germán Frenk.

Os proprietários pretendem encantar seus hóspedes a ponto de torná-los algum dia co-proprietários ao adquirir o título de membro para a produção de vinhedos particulares e desfrutar das vilas exclusivas para os moradores de temporadas e férias.