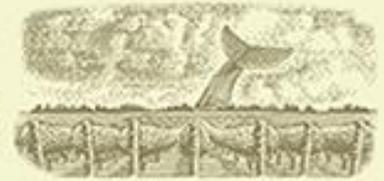
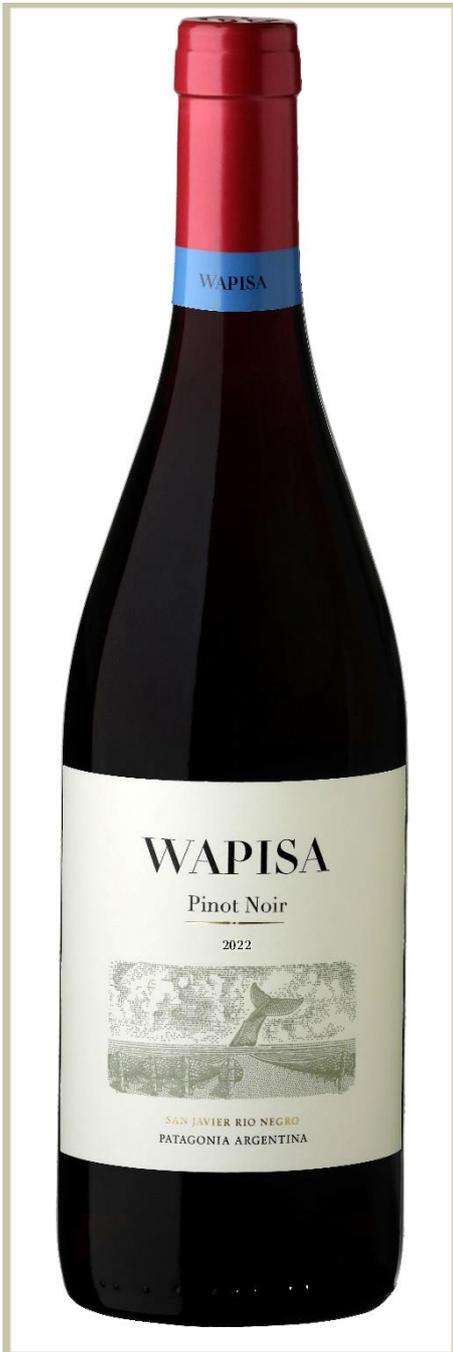


WAPISA



WAPISA PINOT NOIR 2022



VARIETADES

100 % Pinot Noir

ORIGEN

Finca Los Acantilados, San Javier, Patagonia Atlántica, Río Negro.

VIÑEDOS

FINCA LOS ACANTILADOS

ALTITUD: 100 metros sobre el nivel del mar

CARACTERISTICAS: Es una zona muy cercana al Océano Atlántico, lo que influye en una especial tipicidad en sus vinos, con notas especiadas intensas, buen color y estructura.

FERMENTACIÓN

Pre-maceración en frío (0°C) por 5 días para extraer color y aromas. Fermentado en tanques de acero inoxidable por aproximadamente 8 días a 26°C.

100% Fermentación Maloláctica.

CRIANZA

8 meses en roble.

NOTAS DE CATA

Vino de color brillante rojo rubí. Se destacan aromas a frutillas y frambuesas frescas, con notas de pétalos de rosas y guindas. En la boca es fresco y delicado, con taninos firmes de textura sedosa.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13.9 %

Acidez Total 6.22 g/l

pH 3.60

Azúcar Residual 2.40 g/l