

**“CARANTO” PINOT NOIR**  
**I.G.T.**



**Astoria** - 132 (0,75 l)



✓ **ZONA DE PRODUCCIÓN**

Terrenos de llanura y de colinas [150-200 m s.n.m.] de las Tres Venecias.

**Viñedos** con 4000/5500 cepas por hectárea de edad variable entre 10 y 15 años.

**Producción media** de 1,5/2 kg por cepa equivalente a 80/90 qm por hectárea.

**Uvas:** Pinot Nero.

**Sistema de cultivo:** Sylvoz.

✓ **TECNOLOGÍA**

La vendimia se realiza manualmente en septiembre; sigue el pisado-despalillado. Las uvas pisadas empiezan la fermentación/maceración, que dura 5/6 días, a la temperatura de 24/25 °C; siguen el descube y la finalización de las fermentaciones alcohólica y maloláctica. El vino se mantiene unos meses en sus cáscaras y luego, cuando está limpio, se estabiliza y embotella. Reposa en la botella por algunas semanas.

✓ **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

**Color:** rojo rubí, no muy intenso.

**Olor:** intenso, agradable, con recuerdo de fresas y frambuesa.

**Sabor:** armónico, sávido y con cuerpo, pero no excesivo.

✓ **CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

**Alcohol efectivo, % vol.** 11.00 - 12.00

**Azúcares, g/l** 8.00 - 9.00

**Acidez total, g/l** 4.50 - 5.50

✓ **TEMPERATURA DE SERVICIO**

Se aconseja una temperatura de 12 - 14 °C.

✓ **MODALIDADES DE CONSERVACIÓN**

Conservar en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor.

✓ **CÓMO SE INDICA EN LA CARTA DE VINOS**

“Caranto” Pinot Noir I.G.T. - Astoria.