



CADUS

APPELLATION

TUNUYÁN PINOT NOIR



VARIETAL
Pinot Noir

COSECHA
2021

VENDIMIA
Cosecha manual, 28 de febrero de 2021

APELACIÓN
Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO
Viñedos de Tunuyán, de 1.400 msnm de altitud. Se trabaja con cobertura vegetal nativa para preservar la materia orgánica. Espaldero alto y riego por goteo. Clima continental, semiárido. En esta región, las cosechas son más tardías y hay más precipitaciones (alrededor de 350mm).

SUELO
Suelo de textura franco-arenosa hasta los 70 cm. A mayor profundidad, presenta conglomerado. Posee buen drenaje y bajo contenido en materia orgánica.

CICLO VEGETATIVO
Fue una temporada atípica debido a factores climáticos e hídricos, los cuales provocaron mermas en la producción y una anticipación en la cosecha de entre diez y treinta días. Por noveno año consecutivo, se registraron pocas nevadas que restringieron aún más la dotación de agua para riego en la época estival. La primavera fue fría en septiembre y octubre, provocando heladas parciales y corrimiento. Las altas temperaturas en los meses de noviembre, diciembre y marzo, redujeron el tamaño de las bayas y anticiparon la madurez de las uvas. Debido a esto, hubo que cosechar en un período muy corto de nueve semanas lo que normalmente se realiza en doce. A pesar de las temperaturas máximas y mínimas elevadas, se registró en marzo una muy buena amplitud térmica, lo cual contribuyó notablemente a la calidad. Fue una cosecha con precipitaciones normales distribuidas a lo largo del ciclo. Gracias a las buenas temperaturas estivales y una amplitud térmica considerable, se alcanzó una correcta madurez de las uvas.

CRIANZA
Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses para el 50% del vino.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN
Vino de intenso color rojo guinda con tintes violáceos. En nariz predominan frutas rojas ácidas como guindas, frutillas y grosellas, además de aromas herbales combinados con notas minerales y terrosas. Finalmente, aparecen aromas cítricos y suaves, que denotan su paso por madera y le aportan complejidad. En boca tiene una entrada dulce y fluida, con una acidez balanceada. Su final es suave y redondo, de larga persistencia.