

I.G. LOS CHACAYES
VALLE DE
UCO

Pasitea

LATE HARVEST
PINOT GRIS

BODEGA
Piedra Negra
MENDOZA, ARGENTINA

NOTAS DE CATA

Amarillo profundo con reflejos verdes, aroma intenso de frutas a carne blanca y a cítricos confitados (limón y pomelo). En boca es sedoso y agradable, sin notas de pesadez por el contenido de azúcar y bien balanceado con la acidez. un vino permite adivinar la calidad de la uva en el momento de cosecha

PUNTUACIONES

2007: 90 pts Wine advocate

CEPA

70% Pinot Gris . 30% Torrontes

VIÑEDO

Suelo

Torrontes: Nuestro propio viñedo se sitúa en el piedemonte de la Cordillera de los Andes, a 1100m de altitud, en suelos pedregosos muy drenantes y poco fértiles mezclados con morrenas volcánicas. Pinot gris: Nuestro propio viñedo se sitúa en el piedemonte de la Cordillera de los Andes, a 1100m de altitud, en suelos pedregosos muy drenantes y poco fértiles mezclados con morrenas volcánicas.

Densidad

Torrontes: 1000PL/HA. EN "PARRAL", SISTEMA DE CONDUCCION EN EL CUAL EL FOLLAJE TIENE UNA DISPOSICION HORIZONTAL Y LOS RACIMOS CUELGAN MUY PROTEGIDOS DE LA EXPOSICION AL SOL. Pinot gris: 4.400 PL/HA.

Clima

Continental semidesértico caracterizado por pocas heladas y buena insolación. Precipitaciones medias anuales de 200 mm principalmente concentradas en verano. Gran amplitud térmica día/noche (10°C por la noche, 40°C por el día en verano).

Edad media de la vides

10-15 AÑOS

Rendimiento

7-9 Ton/Ha

Origen / Localización

NUESTRO TORRONTES PROVIENE DEL VIÑEDO DE UN PRODUCTOR QUE HA ESTADO TRABAJANDO JUNTO A NOSOTROS POR MUCHOS AÑOS, A ESCASOS 5 KM DE LA BODEGA CHACAYES DONDE ELABORAMOS ESTE VINO. PINOT GRIS PROVIENE DE NUESTRA FINCA CHACAYES UBICADA EN VISTA FLORES ALTO VALLE DE UCO.

ELABORACIÓN

Vendimia

Torrontes: Los racimos de Torrontes son cosechados a mediados de Mayo. La firmeza de su piel permite madurar estas uvas por un largo periodo de tiempo preservando su frescura y carácter floral. La cosecha y transporte a la bodega se realiza delicadamente a primeras horas de la mañana donde es procesada a baja temperatura. Pinot gris: La técnica que usamos para elaborar este vino, llamada «Passerillage» o apasado consiste en aguardar pacientemente la deshidratación de las bayas en las parras durante el curso del otoño, proceso en el cual ocurre una concentración de sabores y aromas en las uvas.

Vinificación

Torrontes; 100 % fermentado en tanques de acero inoxidable a 12°C. Pinot gris: 85 % en tanques de acero inoxidable a 14°C y 15°C en barricas nuevas de roble frances, con levaduras seleccionadas. Esta combinación nos brinda la complejidad y carácter floral de Pasitea.

Crianza

5 meses sobre lías finas.

LA AÑADA

Este año la cosecha se ha visto retrasada por un verano de temperaturas máximas menores a las normales. Hemos tenido una pretemporada seca y un verano suave y lluvioso en algunos periodos. Esto no ha afectado la calidad sanitaria de la uva, aun y estando en transición orgánica y nos ha permitido cosechar con grados inferiores a los habituales y con un frescor aromático sin igual. La cosecha se ha desarrollado como cada año en febrero en las últimas semanas del mes.