

I.G. LOS CHACAYES  
VALLE DE  
UCO

Pasitea

LATE HARVEST  
PINOT GRIS

BODEGA  
Piedra Negra  
MENDOZA, ARGENTINA

## DÉGUSTATION

Jaune profond avec des reflets verts, arômes intenses de fruits à chair blanche et d'agrumes confits (citron et pamplemousse). En bouche, il est soyeux et agréable, léger avec un bon équilibre entre sucre et acidité. Un vin qui permet de deviner la qualité des raisins au moment de la vendange.

## RÉCOMPENSES

2007: 90 pts - Wine Advocate

## CÉPAGE

70% Pinot Gris . 30% Torrontes

## VIGNOBLE

### *Terroir*

Pinot Gris: Notre propre vignoble se situe au pied de la Cordillère des Andes, à 1100m d'altitude, sur des sols caillouteux très drainants et peu fertiles, mélangés à des moraines volcaniques. Torrontes: Sol de texture moyenne avec de la roche en profondeur. A 1.100 m d'altitude dans les montagnes des Andes.

### *Densité de plantation*

Pinot Gris : 4400 pieds/ha. Torrontes: 1000 pieds/ha. Vignes en Pergola disposées horizontalement et grappes cachées et protégées du soleil.

### *Climat*

Pinot Gris : Continental semi-désertique caractérisé par de faibles gelées et un fort ensoleillement . Précipitations moyennes annuelles de 200 mm essentiellement concentrées en été. Forte amplitude thermique jour/nuit (10°C la nuit, 40°C le jour en été). Torrontes: Continental semi-désertique caractérisé par de faibles gelées et un fort ensoleillement . Précipitations moyennes annuelles de 200 mm essentiellement concentrées en été. Forte amplitude thermique jour/nuit (10°C la nuit, 40°C le jour en été).

### *Age moyen des vignes*

entre 10 et 15 ans

### *Rendement*

entre 7 et 9 hL/ha

### *Origine localisation*

Le Pinot Gris provient de notre propre vignoble de Chacayes, Vista Flores, Uco Valley, Mendoza. Notre Torrontes provient d'un vignoble appartenant à un producteur qui travaille avec nous depuis plusieurs années et qui se trouve à 5 kilomètres de notre Bodega Vista Flores, Uco Valley, Mendoza.

## ELABORATION

### *Vendanges*

Pinot Gris : Grappes passerillées pendant l'automne. Elles sont ensuite ramassées fin Avril avec la meilleure concentration de sucre, d'arômes et de saveurs, et laissées exposer au soleil matinal sur des "tapis" pour intensifier leur déshydratation. Torrontes: Au milieu du mois de Mai. Leurs peaux robustes nous permettent d'avoir une maturité avancée du raisin, préservant ainsi toute la fraîcheur de cette variété argentine. Les grappes sont ramassées et acheminées tôt dans la matinée pour être traitées à basse température.

### *Vinification*

Pinot Gris : 85% dans des cuves en inox à 14°C, et 15% dans des fûts de chêne français avec levures sélectionnées. Cet assemblage fait toute la complexité et le caractère floral de ce vin. Torrontes: 100% fermenté dans des cuves en inox à 12°C.

### *Elevage*

Elevé sur lies pendant 5 mois.

## LE MILLÉSIME

Nous avons eu un hiver normal, sans grandes gelées suivi d'un printemps chaud. En novembre toute la région de Mendoza s'est vue affectée d'un important vent Zonda, l'effet de Foehn Local, pendant la floraison. En fonction du cépage et de son état phénologique, cela a pu affecter la floraison et avoir une incidence sur le rendement, qui se voit à la baisse. Dans la Valle de Uco, nous avons eu presque toutes nos parcelles de Malbec touchées par ce vent chaud et sec, ce qui a revu à la baisse les rendements et surtout le poids par grappe. Cette année fut globalement saine, avec très peu de pluies d'été, maintenant un état sanitaire exceptionnel.