



MAULA PINOT NOIR OAK

NOTA DE CATA

De aspecto límpido y brillante, color rojo de intensidad media con reflejos cereza. Aromático y frutal. Frutillas, casis, pimienta, chocolate, tabaco y algo de vainilla. En boca, suave y aterciopelado, la mermelada de frutilla está en su máxima expresión. De acidez elegante y bien equilibrada con el alcohol. También recuerda a la nuez. Redondo y de taninos suaves. Su delicadeza invita a seguir bebiendo.

MAULA PINOT NOIR OAK

FICHA TÉCNICA

UVA: 100% Pinot Noir

VIÑEDOS: Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTURA: 1.100 m.s.n.m., al pie de la Cordillera de Los Andes.

TIPO DE SUELO: Franco.

RIEGO: Austero por surcos, de mayo a diciembre de cada año.

COSECHA: Marzo, manual, en cajas de 17 kg. Selección de racimos en finca y de granos en bodega.

MACERACIÓN: Pre-fermentativa en frío y sangrado al 20% para extraer al máximo las notas frutales y lograr el color singular que lo caracteriza.

FERMENTACIÓN: A 26° / 27° C con levaduras seleccionadas.

MADURACIÓN: En roble francés de 1° uso, 20% en barrica y 80% duelas (inner staves).

ALCOHOL VOL.: 14%

ENÓLOGO: Lic. Romina Carparelli.

BRANDING: Impronta comic de los versos del tango Mano a Mano, “como juega el gato Maula con el mísero ratón”.



- **88 puntos** Robert Parker's Wine Advocate 2015

- **91 puntos** Guía Palacio de Hierro 2013

- **Medalla de Oro** SIWC 2011

- **Medalla de Plata** AWA 2013

«Al paladar es suave, armónico y sutil, con paso envolvente y andar ligero. Destaca por su elegancia». **Joaquín Hidalgo · La mañana de Neuquén**

WWW.BODEGAMARGOT.COM.AR · WWW.MAULAWINES.COM.AR



SINGLE VINEYARD