

CHACRA BARDA 2021

Pinot Noir

BODEGA CHACRA

PATAGONIA - RIO NEGRO



Tipo de Cuerpo



Rio Negro Patagonia
ARGENTINA

Buenos Aires
ARGENTINA



VINÍCOLA

Chacra fue creada por Piero Incisa della Rocchetta en 2004 con la intención de encontrar la expresión más despejada del clima, microclima y territorio de Mainqué en la región de Río Negro de la Patagonia.

Respetando el medio ambiente siguiendo principios biodinámicos y orgánicos, Piero se esfuerza por elaborar vinos transparentes, puros, delicados y florales con una fuerte mineralidad.

Las cosechas suelen comenzar a finales de febrero hasta principios de marzo. El viñedo viejo ofrece madurez polifenólica y rinde un rendimiento natural muy bajo en cuanto a carga frutal (1-1,5 kilos/planta). En consecuencia, estos viñedos logran un equilibrio perfecto; cuanto menor es el rendimiento, mayor es la concentración natural de las bayas, potenciando así la calidad de los viñedos y racimos.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo rubí con destellos violetas, es complejo, aromas intensos de ciruela roja y frambuesa, notas especiadas y terrosas. Notas a frutos rojos intensos, carnoso con taninos finos, magnífica acidez y equilibrio.

Maridaje ideal con Pescado Frito, Guisos de Carne de Caza y Pollo al Horno, Parrilladas de Carne, Guisos de Legumbres (Alubias, Gárbanzos y Lentejas).



Vinícola / Enólogo:

Bodegas Chacra
Hans Vinding-Diers



Grados de Alcohol:

12% Alc.



Cépage:

Pino Noir



Temperatura de Consumo:

16-18°C.



Vinificación:

Viñedos jóvenes con carácter fuerte pero versátil, plantados en 1990 en suelos arenosos sin injertar. Se fermenta a bajas temperaturas en tanques de cemento redondo con levaduras indígenas naturales y sin filtrar. Envejecido 10 meses en barricas de roble francés.