



**ABEJORRO**  
WINES

## **BLACK BOMBUS CORTE DE TINTA PINOT NOIR**

**COLOR:** Rojo brillante con destellos naranjas propios de la evolución en barricas.

**AROMA:** Puro y limpio a frutos rojos como cerezas y especias.

**EN BOCA:** Delicado y elegante. Este vino muestra intensidad de frutos rojos frescos como cerezas y frambuesas. En el paladar se muestra liviano, balanceado con una mineralidad y estructura que dan forma a un vino con una vívida tensión y balance de textura. Retrogusto largo y agradable.

### **ANÁLISIS:**

- Alc 14.2%
- pH 3.6
- Az. Res. 1,8

### **NOTAS DEL ENÓLOGO:**

Las uvas provienen de un viñedo ubicado en el distrito de Los Árboles en Tunuyán, Mendoza. Las mismas fueron cosechadas manualmente temprano a la mañana utilizando bins. Luego las mismas fueron despalladas y colocadas en 4 bins donde realizan 4 microvinificaciones. En 2 se hace una maceración pre-fermentativa con bajas temperaturas con 4 días y adicionando levaduras seleccionadas. En los otros 2 bins fermenta con levaduras indígenas. Luego se trasiega a bodega de roble francés de 2do uso donde hace maloláctica natural. Añejamiento en barricas de roble francés durante 18 meses y 12 meses en botella. El resultado es un vino “hecho a mano” que combina frutos rojos suaves con una mineralidad adyacente y fina estructura.