

# ANDELUNA ALTITUD

*Honramos apaixonadamente o solo, a altitude, os Andes e a Lua.  
Perto do céu, onde os condores voam livres, o sol, o ar e o solo perfeito  
conferem a estes vinhos profundidade, equilíbrio, elegância. Este vinho representa  
a expressão perfeita da altitude.*

*Somos Andeluna. somos vinhos de Montanha*



## Nossos vinhedos

San José, Tupungato, Mendoza  
A mais de 1.200 m.a.n.m.



## PINOT NOIR 2021

### Vinificação

Seleção manual dos cachos.

50% do vinho foi elaborado com maceração carbônica: cachos inteiros em um tanque hermético cuja atmosfera não possui oxigênio, apenas dióxido de carbono. Assim, os bagos de uva iniciam uma fermentação intracelular e, ao atingirem um determinado teor alcoólico, as películas rompem-se, libertando o líquido ocluso. Através da presença de leveduras nativas, a fermentação prossegue até o final.

Este método de elaboração é muito sutil, conferindo ao vinho uma cor clara e vibrante, uma expressão frutada muito acentuada, poucos taninos e um paladar delicado.

O 50% restante é vinificado tradicionalmente: após o desengace inicia-se uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas no interior do tanque. A fermentação ocorre com leveduras nativas em tanques de aço inox sob temperaturas controladas (média de 26°C), realizando movimentação das películas por pisagem. Finalmente, cria-se o blend final, que passa 6 meses em barricas de carvalho francês. Depois de engarrafado, o vinho repousa 6 meses antes de ser lançado.

### Notas de degustação



Vermelho rubi com uma tonalidade jovem e brilhante.



Aromas de frutos vermelhos e frutos silvestres frescos, como framboesa, morango e cereja. Prevalece uma nota floral intensa, e notas de ervas aromáticas como hortelã.



Sedoso, leveiro e suculento no paladar. Uma acidez equilibrada e mineral, típica da região de origem.



Servir a 16 °C.

### Dados técnicos

Álcool 13,3% V/V

Açúcar 2,0 g/l

Acidez Volátil 0,32 g/l

Acidez Total 5,5 g/l

pH 3,5

Enólogo Chefe: Manuel González Bals

