TUTUWINES

TUTU PINOT NOIR IG PARAJE ALTAMIRA 2022

Los suelos definen en gran medida el ADN de un vino. Esta selección ha tomado 10 años en hacerse, para llegar a lo que es hoy Tutu: la expresión de suelos limo calcáreos llevados a la botella. Tutu Pinot Noir es la selección de unidades de suelo hecha en Altamira, dominado por la influencia del carbonato de calcio, la impronta de la briza cordillerana, la vegetación del pedemonte y la minúscula intervención en Bodega. Aquí hay que disfrutar el largo y la tensión, es un vino para probarlo dos veces.

ORIGEN IG PARAJE ALTAMIRA "LA TERCERA TERRAZA DE ALTAMIRA"

SUELO 70% PIEDRAS CUBIERTAS DE CARBONATO DE CALCIO

COMPOSICIÓN 100% PINOT NOIR VARIETAL

ELABORACIÓN FERMENTACIÓN EN HUEVOS DE HORMIGÓN CON UN 30% DE

RACIMO ENTERO Y LEVADURAS INDÍGENAS. CRIANZA DE 8 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE VARIOS USOS.

PRODUCCIÓN 2.200 BOTELLAS