

# Noche Oscura WINE

## PINOT NOIR 2021

“Doubt, perseverancia, convicción, incertidumbre, happiness...”



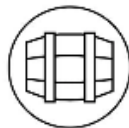
Chacayes, Tunuyán, Mendoza



Cosecha manual



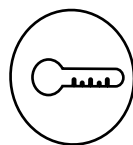
Maceración pre-fermentativa en frío: 2 días.-  
Fermentación controlada (21°-24°)  
Maceración post fermentativa: 7 a 10 días.



12 meses en barrica francesa



ALC: 14.5



15°



@noche.oscura.wines