

GRAN RESERVA PINOT NOIR

ACONCAGUA · CHILE

Este Pinot Noir reflete o estilo elegante das zonas frias do Chile. É proveniente de vinhedos selecionados no Vale de Leyda, um terroir com influência marítima e solos argilosos e graníticos, o que proporciona a plena e equilibrada maturação da delicada uva Pinot Noir. No nariz, mostra notas de frutas vermelhas mescladas a especiarias, além de camadas tostadas e de baunilha conferidas pelo estágio em barricas francesas. Na boca é expressivo, com uma textura muito suave e cremosa. Possui um rico, agradável e envolvente final.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Pinot Noir

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

14°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

pescados, sushis, carnes brancas, queijos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente, dupla seleção das uvas;
- ◆ maceração pre-fermentativa a 10 graus, que durou de 3 a 5 dias, para extrair uma grande concentração de aromas e sabores;
- ◆ fermentação alcoólica em tanques abertos com constante pidgeage e temperatura mantida entre 26 °C e 28 °C;
- ◆ maceração pós fermentativa por 10 dias a fim de extrair uma maior quantidade de cor e taninos;
- ◆ fermentação maloláctica;
- ◆ amadurecimento em barricas usadas de carvalho francês durante 6-8 meses;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi;

Aroma: muito intenso e frutado. Destacam-se notas de frutas vermelhas mescladas a um caráter herbáceo e animal, além de camadas tostadas e de baunilha, conferidas pelo estágio em barricas francesas;

Sabor: na boca é expressivo, remetendo a cerejas e especiarias, tem uma textura muito suave e cremosa. Seus taninos são delicados e finos. Possui um rico, agradável e envolvente final;