

RESERVA PINOT NOIR

CASABLANCA · CHILE

Elaborado com uvas cultivadas na fresca região de Casablanca, este é um tinto fiel à cepa Pinot Noir. Exibe aromas autênticos de frutas vermelhas e pimenta branca, sendo fresco e saboroso na boca. De corpo médio e boa persistência, é uma ótima escolha para quem gosta de tintos delicados.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Pinot Noir

SAFRA

2024

SOLO

Solos de origem granítica decomposta (maicillo) nas lombadas e encostas suaves — pobres, ácidos e de boa drenagem. Solos argilo-arenosos a argilosos nas áreas mais planas e baixas do vale, com maior retenção de água, que ajudam a nutrir o Chardonnay durante o ciclo.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

14°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

risoto de champignon,
pescados ricos em gordura,
massas com molho de
manteiga;

VINIFICAÇÃO

- ◆ Seleccionadas de diferentes vinhedos, as uvas da linha Reserva, possuem uma maturação expressiva, com boa concentração e taninos redondos. A característica da fruta está harmoniosamente complementada com um curto período de guarda nas barricas de carvalho para oferecer complexidade e riqueza, sempre respeitando o caráter de cada variedade.
- ◆ colheita selecionada realizada manualmente;
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, por um período de 7 a 10 dias mantendo a temperatura em torno de 24 °C. As remontagens são frequentes para aumentar a extração de taninos e antocianas;
- ◆ fermentação maloláctica;
- ◆ aproximadamente 20% do vinho passou por estágio em barricas de carvalho francês, por aproximadamente 10 meses;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi;

Aroma: exibe aromas autênticos de frutas vermelhas e pimenta branca, sendo fresco e saboroso na boca;

Sabor: de corpo médio e boa persistência, é uma ótima escolha para quem gosta de tintos delicados;