

A linha Gran Reserva alcança vinhos nos quais o terroir está presente juntamente com a fruta e que, ao mesmo tempo, envelhecem para contribuir com complexidade e longevidade.



Patagônia - Argentina



100% Pinot Noir



Colheita manual, seleção de cachos, desengace e seleção de grãos. Maceração e fermentação tradicional a 26°/28° C durante 21 dias com fermentos selecionados. Fermentação malolática cumprida.



Envelhece 12 meses em tanques de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelha rubi, intensa.



Aromas a frutas do bosque, geleia, cogumelo seco e coco.



Vinho complexo e com estrutura muito boa e grande potencial. Elegante e com final macio.



Temperatura de serviço entre 15°C a 17°C.



Harmoniza com pratos de carne condimentados e queijos selecionados.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,1%

Açúcar: 2,55 g/l

Acidez Total: 5,40 g/l

PH: 3,65



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO