

VOLCANES RESERVA PINOT NOIR

Os vinhos provêm de vinhas que contêm solos vulcânicos e o nosso objetivo é garantir que todos os nossos produtos reflitam a mineralidade única de cada local. Os vinhedos estão localizados em diferentes vales do país com subsolos mais profundos e ricos em matéria vulcânica que ajudam a videira a suportar altas temperaturas, reter umidade e oferecer boa drenagem. O caráter vulcânico é um atributo que torna os vinhos mais vibrantes e ricos, com maior complexidade aromática e no paladar. A filosofia é produzir vinhos que reflitam esta origem única e cuidadosamente estudada e que apresentem a pureza das castas sem o uso excessivo de carvalho.



Vale de Casablanca - Chile



100% Pinot Noir



Após uma rigorosa seleção, os cachos foram desengaçados e as uvas foram parcialmente esmagadas. Maceração pré-fermentativa a frio entre 6°C a 8°C por 72 horas. A fermentação alcoólica decorreu em cubas de inox, com a duração de 7 dias a uma temperatura que variou entre os 24°C e 25°C. Terminada a fermentação alcoólica, o vinho foi mantido em contato com as suas peles durante mais 3 dias. A fermentação malolática decorreu em barricas francesas e americanas de 2º e 3º uso.



Envelhece 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho cereja com média intensidade.



Aroma de frutas vermelhas frescas, como morangos e framboesas, além de chá, ervas e notas de especiarias.



Na boca, este vinho é deliciosamente ácido, com corpo médio suave e final sedoso, fresco e refinado.



Temperatura de serviço entre 14°C a 16°C.



Este vinho é perfeito com saladas, frango, cozinha oriental, alguns peixes gordos, como salmão e atum, podendo ainda ser combinado com sobremesas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 4,95 g/l

Acidez Total: 5,01 g/l

PH: 3,59



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO