

TABALÍ VETAS BLANCAS PINOT NOIR

Vale de Limarí - Chile



93 Pontos La Cave | 91 Pontos Robert Parker
91 Pontos James Suckling | 91 Pontos Tim Atkin

Esses vinhos são chamados de Vetas Blancas (veias brancas), pois seus solos brancos e calcários aparecem como veias nos diferentes perfis do solo, o que confere aos vinhos grande mineralidade, elegância, complexidade e frescura.



100% Pinot Noir

Teor Alcoólico: 13,8%

Açúcar: 3,04 g/l

Acidez Total: 3,68 g/l

PH: 3,31

Vinificação: Se faz uma minuciosa seleção de cachos que foram desengaçados para passar por uma última seleção. Logo se realiza uma maceração em frio durante 8 dias a 8°C para prosseguir com a fermentação alcoólica em pequenos tanques de aço inoxidável com temperaturas controladas. Finalmente, uma segunda maceração é feita durante 3 dias.



Envelhece 12 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DO ENÓLOGO



Cor roxa profunda e brilhante.



No nariz exibe aromas complexos e frescos com excelente intensidade das frutas, cheio de cerejas, morangos e especiarias, tudo perfeitamente integrado com carvalho francês.



Na boca, o vinho é fresco, delicado e bem equilibrado. Um vinho sedutor com um acabamento elegante e marcante.

Harmonização: Mariscos, pequenos animais de caça (perdiz, codorna, faisão), polvo grelhado.



Temperatura de serviço entre 12°C a 14°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br