

BENEGAS ESTATE SINGLE VINEYARD FINCA LA ENCERRADA GUALTALLARY PINOT NOIR

A uva Pinot Noir é uma das mais tradicionais da França, sendo considerada por muitos a mais elegante. É uma uva bastante sensível às alterações de clima e de solo, podendo apresentar grandes variações entre safras e terroirs (solos e microclimas) diferentes.



Mendoza - Argentina



100% Pinot Noir.



Maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação a 25°C em tanques de cimento. Maceração pós fermentativa durante 2 semanas. Fermentação malolática aromatizante e natural.



Envelhece 12 meses em carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelha brilhante de média intensidade, com reflexos cereja.



Aroma possui forte presença de fruta madura, com notas de compota de cereja e citrinos. Intenso e frutado.



Em boca boa entrada, com bom equilíbrio entre o álcool e a acidez. Untuoso no palato médio com notas de giz para um final longo, elegante e sedoso.



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



Excelente para acompanhar molejas de cordeiro, peixes gordurosos e massas com molhos de cogumelo.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 1,4 g/l

Acidez Total: 6 g/l

PH: 3,4



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO