

RARA AVIS PINOT NOIR

Rara avis: indivíduo incomum cujas qualidades o tornam único em seu gênero.



Patagônia - Argentina



100% Pinot Noir



A uva não recebeu enxofre e teve seleção de racimos. Se separou em 2 tanques de 5000 lts. E 9000 lts respectivamente, 50% inteiro e 50% desengaçado, para obter maior frescor e maior complexidade aromática. Fermentação a temperaturas entre 24° e 26° ao longo de 10 – 12 dias com remontagens muito sutis, mantendo o chapéu fresco.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho muito intenso e vívido.



Aroma de frutos do bosque que lembram muita cereja e morango. Sutis notas de terra.



O primeiro ataque vem com muita fruta e taninos maduros e macios. Frescor, acidez equilibrada e final longo. Grande persistência.



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



Acompanha carne na brasa, bacalhau e queijos semi moles ou de média maturação. Perfeito com cordeiro.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,7%

Açúcar: 1,37 g/l

Acidez Total: 5,17 g/l

PH: 3,56



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO