

TRIPANTU

PINOT NOIR RESERVA

Variedade:

100% Pinot Noir

Denominação de Origem:

Valle de Casablanca

Vinhedos:

Localizados no Vale de Casablanca, em solos de média fertilidade, com influência marítima, o que ajuda a manter uma temperatura moderada, que permite maturação lenta e grande expressão aromática.

Vinificação:

As uvas são colhidas manualmente e maceradas a frio durante 5 dias, depois fermentadas entre 22 ° -26 ° C durante 12 dias em tanques de aço inoxidável. Além disso, se realizam pisoteios diariamente para fazer uma extração muito sutil. Após a fermentação alcoólica, o vinho é transferido para barris de carvalho americano e francês por 6 meses.

Composição do Vinho:

o Álcool	:	13 % v/v
Acidez Total	:	6,3 g/l Acido Tartárico.
PH	:	3,5

Notas de Cata:

Vinho de rubi suave. Aromas morango e cerejas frescas com notas de pétalas de rosa e tabaco. Na boca tem taninos suaves, muito bem integrados com a acidez e com um bom final de boca.

Harmonização:

Ideal como aperitivo e para acompanhar carnes brancas, atum, massas com molho branco e saladas. Servir entre 14-16 ° C.

