

VINHO TINTO INDÓMITA GRAN RESERVA PINOT NOIR

País de Origem	Chile	
Região	Vale de Casablanca	
Produtor	Viña Indómita	
Safra	2023	
Castas	Pinot Noir	
Temp. Serviço	13°C	
Guarda	5 anos	
Harmonização	Patês Pescados Embutidos Pão macio	
Análises	Álcool: 12,70% Acidez: 4,22g/l	PH: 3,59 Açúcares totais: 3,54g/l
Barrica	3 meses em barricas de carvalho.	
Vinificação	As uvas são selecionadas e desengaçadas com cuidado. Há uma maceração pré-fermentação a 10°C durante 4 dias e logo se acrescenta a levedura e procede com a fermentação 24° - 26°C.	
Notas de Prova	De coloração rubi clara. Seu aroma é fresco e maduro, com uma mistura de morango, cereja e rosas. Seu sabor é frutado, agradável, alegre e cremoso. De textura redonda, elegante, cheio de taninos sutis, enquanto a acidez destaca a juventude e notas florais sem ser agressiva.	



Cód. 21814