

VINHO TINTO INDOMITA DUETTE PINOT NOIR

| | | |
|----------------|--|-------------------------------------|
| País de Origem | Chile | |
| Região | Valle de Casablanca | |
| Produtor | Viña Indómita | |
| Safra | 2018 | |
| Castas | Pinot Noir | |
| Temp. Serviço | 16 a 18°C | |
| Guarda | 5 a 8 anos | |
| Harmonização | Atum Salmão Massas leves e com molho vermelho | |
| Análises | Álcool: 13,8% Acidez: 4,8g/l | PH: 3,49 Açúcares totais: 3,7g/l |
| Barrica | 12 meses em barrica de carvalho francês. | |
| Vinificação | O Valle de Casablanca possui micro clima ideal para plantio da pinot noir. As uvas para esse vinho são colhidas todas manualmente e transferidas imediatamente para conservação total da uva. A fermentação é feita em tanques de inox com controle de temperatura. Posteriormente o vinho vai para estágio em barricas de carvalho francês. | |
| Notas de Prova | De cor violeta de média intensidade. Possui aromas de fruta madura, florais e algumas notas mineirais. No paladar é equilibrado com médio corpo, textura delicada e ótima acidez que o torna muito gastronômico | |
| Prêmio | James Suckling: 91 pontos. | |



Cód. 21688