

DE MARTINO LEGADO GRAN RESERVA PINOT NOIR

PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL LIMARÍ

TINTO | SAFRA 2019

O vinhedo plantado em pé franco é conduzido em espaldeira com poda em Guyot duplo

VARIEDADES: 100% PINOT NOIR

VINIFICAÇÃO

A Pinot Noir está plantada nos solos calcários de Limarí, no norte do Chile, cerca de 20 km do mar. A Pinot fermenta em pequenas cubas de 1.000 litros, onde 30% dos cachos são colocados inteiros. O amadurecimento se dá em barricas da Borgonha (228 litros) por 12 meses.

AMADURECIMENTO

Estagio em barrica de carvalho francês por 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Visual rubi delicado e elegante. Na taça traz boa mescla de frutas vermelhas ácidas (framboesa e morango), com flores e folhas secas. Na boca tem ótimo frescor, que encontra suporte nos taninos de textura acetinada, típicos dos solos calcários, junto com leve toque salino e de toffee no final.

HARMONIZAÇÃO

A delicadeza da Pinot Noir é boa companhia para pizzas com queijos, entradas frias, com roastbeef ou embutidos. Aves de forma geral são boas companhias e não são ofuscadas pelo vinho.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR À TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ml

