



Chacra 55 Pinot Noir

Produtor: Bodega Chacra

Parte das uvas colhidas manualmente foram desengaçadas e colocadas juntamente com os cachos inteiros em pequenos tanques de cimento para maceração a frio por um período de 15 dias. Remontagens diárias e fermentação com leveduras naturais por uma semana. O vinho foi colocado em barricas de carvalho francês, sendo 50% novas e 50% com 1 ano de uso para fermentação malolática que durou 2 meses. Então amadureceu em barricas de carvalho francês, sendo 50% com 1 ano de uso e 50% novas por de 11 meses. Um vinho extremamente elegante!!

Terroir

País: Argentina

Região: Patagônia

Uva: 100% Pinot Noir

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 12%

Amadurecimento: 11 meses.

Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho rubi translúcido.

Gustativo: Boa presença de fruta fresca, saboroso, taninos sedosos, redondo, média persistência, vibrante, suculento e extremamente agradável de tomar.

Olfativo: Aroma delicado e intenso com muita fruta e suaves toques florais.

Harmonização: Harmoniza muito bem com carnes leves, mas de sabor marcante como porco, javali, vitela e aves. Excelente para o Natal!

Serviço

Temperatura de Serviço: .14.°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A Bodega Chacra está localizada em Rio Negro no norte da Patagônia, a 800 quilômetros de Buenos Aires, entre a Cordilheira dos Andes e o Oceano Atlântico, em uma região protegida por uma barreira natural. Em 2004 Piero Incisa della Rocchetta, sobrinho do grande Marchesi Incisa della Rocchetta, proprietário do indiscutível Sassicaia, comprou a primeira propriedade da Bodega Chacra, vinhedos plantados com Pinot Noir em 1932, porém abandonados. Com uma abordagem orgânica e biodinâmica, da maneira mais natural, Piero dá vida a uma produção boutique de Pinot Noirs já considerados pela crítica como um dos melhores do novo mundo. A elegância da Borgonha e cheio de sabor como algo da Califórnia.