



Larkun Pinot Noir

Produtor: Pandolfi Price

Larkun Pinot Noir é um vinho que passa por uma maceração bem leve com temperatura controlada, onde é fermentado e envelhecido por 12 meses em tanques de aço inoxidável em contato com suas borras, sem a intervenção de barris. Trata-se de um Pinot Noir plantado em 2011, localizado na margem norte do rio Larqui, no Valle del Itata. Mistura de diferentes genéticas sobre solos de granito e de composição vulcânica com grande presença mineral, resultou nesse Pinot elegante, intrigante, distinto!

Terroir

País: Chile

Região: Vale de Itata

Uva: Pinot Noir

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: o vinho permanece 12 meses em tanques em contato com as cascas

Por Murilo

Visual: violáceo intenso, brilhante e boa transparência

Gustativo: distinto, marcante, equilibrado, gastronômico, complexo, persistente e muito elegante!

Olfativo: Frutas vermelhas maduras, morango, cereja, framboesa, groselhas com especiarias doces tipo cravo e anis, com um toque muito mineral que foge do básico.

Harmonização: Atum, costeleta de javali, carnes vermelhas assadas, carne de caça, massas ao molho funghi, Gnocchi ao molho finocchio e mignon.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Pinot Noir

Os bons vinhos de Pinot Noir primam pela elegância, finesse e complexidade, com maravilhosos e sutis aromas. Em nenhum outro lugar ela atinge o nível de qualidade e o estilo de sua terra natal, a Borgonha. Mas hoje há ótimos Pinot Noir também em regiões como a Nova Zelândia e em Oregon, além das áreas mais frias do Chile, África do Sul, Austrália e Argentina, sem contar as experiências de muitos produtores europeus no Norte da Itália, Alemanha e outras regiões. Ela também é uma das principais uvas dos Champagne. A Pinot Noir é uma das castas mais antigas do planeta, com mais de 2 mil anos de história e centenas de clones diferentes.