



## Terroir

País: Chile

Região: Valle de Casablanca

Uva: Pinot Noir com corte de Semillon (branca)

## Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: Permanece 10 meses em barricas de carvalho usadas

## Por Murilo

**Visual:** Rubi intenso com reflexos brilhantes

**Gustativo:** Equilibrado, elegante, frutado, fácil de beber com final longo, persistente e um retrogosto intrigante.

**Olfativo:** Frutas vermelhas como morango, cerejas, groselha, romã e framboesa, com um toque mineral

**Harmonização:** Massas, pizza, carne branca como porco, frango, ou então a harmonização clássica é com atum selado no gergelim. Fica demais.

## 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.