



Lindemans Bin 99 Pinot Noir 21

Produtor: Lindemans

Este Bin 99 pode ser descrito como o mais frutado e fresco Pinot Noir produzido pela Lindemans. Estagiando por 6 meses em barricas de carvalho francês, é um vinho fácil de beber, equilibrado, frutado, complexo e intenso. Um exemplo de um excelente Pinot Noir da Austrália.

Terroir

País: Austrália

Região: West Austrália

Uva: 100% Pinot Noir

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: Permanece 6 meses em barricas de carvalho usadas

Por Murilo

Visual: Vermelho rubi claro e brilhante

Gustativo: Na boca tem corpo médio e taninos de seda, sendo muito saboroso e elegante.

Olfativo: Complexo e intenso, além de frutas vermelhas, exhibe aromas de especiarias e defumados, muito característicos dessa variedade de uva.

Harmonização: Massas, pizza, carne de porco, carne branca como frango, salmão ou outro peixe gordo.

Serviço

Temperatura de Serviço: 12º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Pinot Noir

Pinot Noir é uma cepa que tem a casca muito fina, amadurece relativamente cedo e, como já disse antes, é extremamente sensível e temperamental. Se plantada em locais quentes, ela amadurecerá ainda mais cedo e perderá todas as suas características. No que tange à sua estrutura, a Pinot é difícil de definir, pois varia muito de acordo com a área de cultivo. Os vinhos jovens são leves, frutados e fáceis de beber. Já os mais estruturados e envelhecidos em madeira são bem mais complexos, densos e encorpados, embora todos eles se apresentem muito finos e elegantes, corpo leve, pouco tanino e ótima acidez e aparentem na sua cor um rubi desbotado e límpido. Já quanto aos aromas percebidos, normalmente aparecerão cereja, framboesa, morango e romã, flores como violetas, jasmim e lavanda, com toques de defumado, cogumelos e gengibre no final.