

Maio 2018



Max Reserva Pinot 2012

Produtor: Errazuriz

Este elegante Pinot Noir da Errazuriz é uma ótima novidade para os amantes desta casta. Elaborado com uvas cultivadas na fria região de Casablanca e maturado usando apenas 5% de barricas novas, é um tinto fino e delicado, repleto de camadas de sabores. Uma excelente compra, assim como os outros vinhos da linha Max Reserva.

Terroir

País: Chile

Região: Valle de Casablanca

Uva: 100% Pinot Noir

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Permanece por 9 meses em barricas de carvalho francês.

Por Murilo

Visual: Vermelho rubi brilhante

Olfativo: Aromas de frutas vermelhas são combinados com notas balsâmicas leves, como alecrim, e um toque suave de terra úmida e cogumelos

Gustativo: frutado, elegante, envolvente, complexo, boa estrutura, equilibrado e final marcante.

Harmonização: Salmão grelhado, risotos e massas com molho de cogumelos e atum selado com crosta de gergelim, um clássico.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Vinificação

As uvas foram escolhidas a dedo, duplamente separadas, suavemente desengraçadas e esmagadas, depois colocadas em tanques abertos de aço inoxidável. As uvas geladas maceram por 3 a 6 dias e fermentação começa. O vinho é trocado em barricas de carvalho francês, 20% novo onde submetido a fermentação malolática e foi mantido durante 12 meses.