

MONTAÑA

- DE CHILE -

Classic

- PINOT NOIR -

VARIEDADE

Pinot Noir

ORIGEM

Valle Central, Chile.

NOTA DE DEGUSTAÇÃO



Cor cereja brilhante com reflexos rubi.



Notas intensas de morango, cravo e couro.



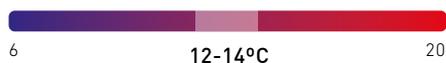
Boca suculenta com taninos suaves e redondos, com notas torradas ao final.

HARMONIZAÇÃO



Massas, fiambre, pizza

SERVIR A



CONDIÇÕES DE GUARDA ÓTIMA

Temperaturas: 8°C a 20 °C

Umidade: 65% a 75%

Sem luz direta na garrafa.

POTENCIAL DE GUARDA

3 anos.



SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaladeira vertical e latada

SOLO

Maioria solos profundos de textura franco-argilosa.

CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas e uma ampla variação entre temperaturas diurnas e noturnas.

COLHEITA

Colheita manual e mecanizada.
Metade de Março.

VINIFICAÇÃO

Maceração de 12-14 dias, temperatura de fermentação: 18-22°C.

GUARDA

O vinho é conservado em tanques de aço inoxidável sobre suas borras finas.