



Pinot Noir

Características

Variedad:
100% Pinot Noir
Cosecha:
2022
Región de Cultivo:
Oasis Sur del Atuel
Tipo de Cosecha:
Manual

Descripción Técnica

Alcohol:
13,30 % Alc. Vol.
Acidez Total:
4,50 g/l
pH:
3,4
Azúcar Residual:
1,70 g/l

Notas de Cata

De color cereza suave y vibrante, este vino presenta una gran intensidad aromática. Es joven, con un carácter fresco y frutado, donde destacan notas a cereza, frambuesa y frutilla, acompañadas de sutiles notas florales. En boca, tiene una entrada suave, taninos dulces y una acidez refrescante. Es muy frutal y jugoso, con sabores pronunciados a cereza, frambuesa y frutilla, de cuerpo medio y un final largo y vivaz que invita a seguir disfrutando.

Temperatura Sugerida:

Entre 12°C a 14°C