



MONTES “Limited Selection” Pinot Noir 2009

De color rojo rubí opaco. El vino normalmente es cosechado a finales del mes de Marzo cuando las uvas del Valle de Casablanca alcanzan su madurez óptima, logrando un vino balanceado de cuerpo medio y taninos suaves con un buen nivel de acidez que lo hace fresco y agradable de beber

Usando maceración en frío se obtienen gratos aromas a Pinot Noir. El vino cuenta con cinco meses en barrica francesa nueva y usada para entregarle una complejidad adicional. En nariz se muestra elegante con notas a frutillas y violetas que hacen a este Pinot Noir muy fino y elegante.

De color intenso para un Pinot Noir con una filtración tenue para preservar los delicados aromas y color de esta variedad.

Ficha Técnica

Denominación de Origen:

Valle de Casablanca.

Envejecimiento en barrica:

5 meses en barrica de roble francés

Filtración:

Una tenue filtración.

Rendimiento del Viñedo:

8 toneladas por hectárea (3.2 tons por acre).

Variedad de Uva:

100% Pinot Noir.

Recomendaciones de Guarda:

Puede disfrutarse ahora, o guardar por un mínimo de tres años.

Temperatura Recomendable al Servir:

15°-17° C.

Decantación:

No es necesaria.

www.monteswines.com

Quiabo salteado com atum. Jantar em 16/03/2011.