

http://www.fincadoncarlos.com/detproducto.aspx?tipr_id=2

Calathus Pinot Noir

Varietal	Pinot Noir
Cosecha	2005 - 2007
Viñedo	Finca Don Carlos
Ubicación	Tupungato, Valle de Uco, Mendoza
Altura	1.000 metros sobre el nivel del mar
Recolección	Manual, en cajas de 20 kg.
Fecha de Cosecha	Segunda quincena de Marzo
Detalle de Vinificación	Selección, despalillado y maceración fría de 96 hs. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (22 a 29°C). Doble Delestage y fermentación maloláctica cumplida.
Crianza en Barrica	298 días
Tiempo de Botella	30 días
Temperatura de Servicio	18°C

Datos Analíticos: Alcohol: 13,8 %. Acidez total: 5,62 grs/l. Azúcar residual: 2,1 grs/l. SO2 total: 86 mg/l. pH: 3,68.

Nota de Cata: Su color es rojo profundo, con tonos granates. En la nariz es complejo, especiado, con predominio de casis y frutos maduros. Aparecen también la vainilla y la moca, debido a su paso por barricas de primer uso. Tiene una entrada dulce en boca, y sus taninos son agradables y de gran persistencia.

Maridaje: Los jamones y quesos fuertes, los langostinos, y mariscos en general, son los maridajes perfectos para un vino de esta naturaleza.

de R\$ 54,90 por R\$ 48,90 (<http://www.nossavitrine.com.br/loja/oferta-nacional/oferta-do-dia/>)

OBS: Desconfiamos que o vinho foi mal armazenado.

Udang Nenas e Mignon Luang Prabang. Jantar no Restaurante Lugundri em 03/04/2012, com a Turma dos Comunitários.