



Ficha Técnica

Duette Gran Reserva Pinot Noir



Código: 21808

País de Origem	Chile
Região	Valle de Casablanca
Produtor	Viña Indómita
Safra	2010
Castas	100% Pinot Noir
Tem. de Serviço	15° C
Guarda	5 a 8 anos
Harmonização	Atum, salmon, massas leves e com molho vermelho.
Análises	Álcool 14,5% - PH 3,40 - Acidez Total 4,8 g/l d'H ₂ S O ₄ - Açúcares Residuais - 3,2 g/l
Barrica	12 meses em barrica de carvalho francês.
Vinificação	Elaborado através de diversos processos, o Duette Pinot Noir conta com o clima único característico do Valle de Casablanca e um rigoroso trabalho dos agrônomos, na precisão da data exata da colheita do vinho com o mínimo de intervalo, baixa gravidade na moagem, fermentação em tanques abertos, seguindo para o envelhecimento em barris na hora exata.
Notas de Prova	De cor violeta. É elegante, no nariz mostra fruta madura, flores e notas de minerais. Equilibrando em seus aromas, boa madeira, textura delicada e equilibrada.
Prêmios	Colheita 2010: Medalha de Prata, Decanter World Wine Awards, 2011 Colheita 2009: Medalha de Prata, Catador Hyatt Chile, 2010 Colheita 2008: Medalha de Prata, Decanter World Wine Awards, 2009 89 Pontos, Revista Wine Advocate, 2009 Comentado, Internacional Wine Challenge, 2009 Medalha de Bronze, 5th Annual Wine of Chile Awards, 2009 89 Pontos, Guia de Vinhos "Descorchados", Chile, 2008

Prova da safra 2009, na Viña Indómita no Valle de Casablanca/CH, em 10/04/2012. Guia Daniel.