

<http://eslavino.com.br/movia-pinot-noir/>



## **Movia Pinot Noir (Modri Pinot) 2005**

Cultivado em vinhedos cortados pela fronteira entre a Itália e a Eslovênia, na região de Brda, conhecida por sua similaridade de terroirs com a Borgonha, este arrojado vinho de Pinot Noir tem na naturalidade a sua principal identidade. De vinificação bio-dinâmica, é colhido tardiamente garantindo às uvas uma excelente concentração de sabores e transportado para a fermentação em até no máximo duas horas. Esta é feita por leveduras naturais obtidas de uvas pré-colhidas das mesmas vinhas.

Terminada esta etapa, após as cascas naturalmente haverem decantado e limpado o vinho, ele passa então por 4 anos em barricas de carvalho francês, onde lentamente se completa ainda sobre as cascas da uva a fermentação secundária.

Sem adição alguma de qualquer tipo de conservante, sem filtragem ou qualquer outro processo de limpeza, este vinho completa então, quase que por si só, o seu ciclo natural e está preparado para consumo ou para um grande período de guarda. O resultado é um vinho complexo, elegante e expressivo.

De intensa cor rubi granada que ao nariz traz ricos aromas de defumados, de cerejas e frutas vermelhas maduras com notas de ervas silvestres. Na boca é seco e apresenta moderada acidez com intenso sabor de frutas maduras, notas terrosas com taninos maduros e um longo final fresco que remete à menta. Um vinho muito gastronômico que proverá fácil harmonização com diversos pratos como peixes mais fortes. Perfeito para acompanhar defumados e preparos clássicos de carnes vermelhas.

 Tinto Seco

 Pinot Noir

 2005

 Movia

 Goriška Brda

 Rubi granada intensa

 Defumados, cerejas, morangos e ervas silvestres

 Defumados e preparos clássicos de carnes vermelhas

 14 graus

 O corpo é médio e os taninos são maduros, com vinificação bio-dinâmica

**R\$160,00**

*Prova na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.*