

<http://www.alamoswines.com/es/ourwines/>



Alamos Pinot Noir Selección 2008

El Alamos Selección Pinot Noir 2008 presenta un intenso color rojo rubí. Su aroma es concentrado; remite a frutos rojos maduros, tostado y especias. En boca se perciben sabores a frambuesas, frutillas y pequeños frutos rojos maduros, suavemente entrelazados con dejos a vainilla y tostado, provenientes de un moderado añejamiento en roble. De textura aterciopelada, sus taninos persisten maduros y dulces hasta el final.

VARIETAL: 100% Pinot Noir

COSECHA: 2008

VIÑEDOS:

50 % Adrianna Vineyard, Clone 115 - 50% Domingo Vineyard, Clone 115

FECHA DE COSECHA:

Adrianna Vineyard March 10 th 2008 - Domingo Vineyard March 3rd 2008

FERMENTACIÓN:

7 días maceración en frío a 10 °C. Levaduras Seleccionadas. Máx. Temp. Ferm. 22° C, 9 días de fermentación y maceración simultáneas. Última etapa de la fermentación alcohólica y fermentación maloláctica completa en barriles de roble. Battonage periódico.

AÑEJAMIENTO: 9 meses en 100% roble francés

ALCOHOL: 13.5 % vol.

ACIDEZ/PH: 5.27 / 3.69

<http://www.mistral.com.br/product.aspx?idDept=0&idProduct=18377#detalhe>

Alamos Selección Pinot Noir 2008 (Alamos - Catena Zapata)

Os estudos do cultivo de vinhas em altitudes elevadas realizados por Catena Zapata permitiram a criação de um saboroso Pinot Noir, cheio de caráter e elegância, no coração de Mendoza. A pequena produção é originária de clones 115 de Pinot Noir - provenientes de Morey St Denis na Borgonha - plantados em zona selecionadas. Rico, cheio de fruta e elegante, este tinto mostra grande tipicidade e a impressionante relação qualidade/preço que é a marca registrada da linha Alamos.

por: R\$ **34,18**

Risoto de camarão, parte 2. Jantar em 12 de dezembro de 2009.