

AYLLA RESERVA PINOT NOIR 2012



Após 1 ano de pesquisa para importarmos uma nova linha de produtos Chilenos, a BERENGUER agora apresenta os novos vinhos AYLLA RESERVA.

O Nome Aylla significa "Nove" em Mapuche, língua indígena Chilena e representa o ano de abertura da Berenguer. Os 12 pássaros do rótulo representam o ano 2012, ano de lançamento do produto no Brasil.

São vinhos de diversas Regiões do Chile, buscando o melhor de cada variedade para que você possa desfrutar excelentes vinhos com preços acessíveis.

Os vinhos AYLLA RESERVA são produzidos exclusivamente para a BERENGUER que importa e distribui os mesmos em todo o Brasil.

A Linha completa possui 5 rótulos RESERVA. São eles : Aylla Reserva Pinot Noir do Vale do Curicó, Aylla Reserva Malbec do Vale do Maule, Aylla Reserva Syrah do Vale do Maule, Aylla Reserva Carmenère do Vale do Colchagua e Aylla Reserva Cabernet Sauvignon do vale do Colchagua.

Este é mais um projeto Berenguer que nasce da paixão que o vinho desperta no coração e na ALMA de seus idealizadores.

Variedade	100% Pinot Noir				
Origem	Vinhedos do Vale do Curicó - Chile				
Geografia/Clima	O solo é argiloso e parte calcáreo com boa permeabilidade. Seu clima de estilo mediterrâneo possui as estações bem marcadas com chuva e frio no inverno e verões quentes e secos.				
Vinhedos e Vinificação	As uvas foram colhidas à mão em meados de março/12, quando obtiveram ótimo amadurecimento. Para maior extração de cor e aromas, o processo de maceração foi realizado a baixa temperatura durante 5 dias. O mosto foi fermentado posteriormente com leveduras selecionadas durante 13 dias em tanques de aço inoxidável a uma temperatura média de 25° C.				
Envelhecimento em carvalho	50% durante 8 meses. Após envelhecimento em carvalho, realizou-se o engarrafamento e ficou em adega por mais 6 meses antes de ser lançado ao mercado.				
Cor e Notas de degustação	Possui coloração rubi brilhante, claro, com destaque de aromas de framboesa, morango e cereja, combinado com suaves notas de carvalho. Na boca apresenta taninos macios, fresco, equilibrado e de boa persistência.				
Acompanhamentos	Moqueca de peixe ou camarão, Coelho assado, Boeuf a bourguignon.				
Teor Alcoólico	14° GL	Acidez		Açúcar Residual	3,2 G/L

Berenguer Importação e Exportação Ltda

WWW.berenguerimports.com.br

Fone 41 35860500 ou 98430005

Safra 2013. Degustação na Adega Brasil Delicatessen em 01/08/2014.