

<http://www.santacarolina.com/nuestros-vinos/reserva/pinot-noir-2008.html>



## Santa Carolina Pinot Noir Reserva 2008

Composición: 100% Pinot Noir

Apelación: Valle del Maule

Enólogo: Andrés Caballero

Notas del Enólogo (+Rótulo)

El Reserva Pinot Noir del Valle del Maule presenta un color rojo rubí. Sus aromas son a frambuesas, ciruelas negras y zarzaparrillas. En el fondo se aprecia sutilmente la madera. En boca es un vino fresco, de cuerpo medio con buena profundidad y una agradable concentración de frutas. Este vino puede ser consumido solo como aperitivo o para maridar comidas de sabores no muy intensos, como atún fresco, carpaccio de salmón o pastas.

<http://www.vinhosweb.com.br/produto.php?num=1492>

## Santa Carolina Reserva Pinot Noir 2007

**88 pontos - Robert Parker**

**Uva:** Pinot Noir

**Região:** Vale do Maule

**Degustação:** Rubi com reflexos, aromas complexos de fruta evoluída blackberry, amora, carvalho compota de frutas silvestres, leve corpo, acidez correta, final completo e persistente.

**Acompanhamento:** Suflê de carne seca, risoto de cogumelo seco, fondue, pizzas, bife ancho, e picanha grelhada.

**R\$36,00**

PROVA DA SAFRA 2007

*Lombo de bacalhau assado na brasa com tempero de alho e azeite, batatas à doré e arroz. Molho de azeite extra-virgem Esporão. Almoço em 16 de janeiro de 2010.*