



## Calyptra

### Pinot Noir Premium 2010

Produzido com a uva Pinot Noir, que se desenvolve maravilhosamente bem em terras andinas, esse tinto expressa em boca uma ampla tipicidade com muita frescura e elegância.

#### Sommelier Wine

Pinot Noir com nuances de tosta, frescor, taninos finos e final persistente. Elaborado pela Calyptra, uma vinícola boutique cujos vinhos e barricas são produzidos pelo enólogo e tonelero François Massoc.

#### Harmonização

Atum grelhado com frigideira de cogumelos, galetto com farofa, penne ao molho de quatro queijos e queijos de meia cura.

#### Ficha técnica

- Safra: 2010
  - Conteúdo: 750ml
  - Tipo: Tinto
  - 14.5 %
  - Valle del Cachapoal, Chile
  - Pinot Noir (100%)
  - 22 meses em carvalho de segundo uso das florestas da Bourgogne
  - 6 anos
  - Rubi brilhante.
  - Em boca é macio, com bom frescor, taninos finos, com notas de café e final longo.
  - Aromas a frutas vermelhas como cereja, groselha, notas de café torrado e erva doce.
- 
- 15 °C

#### HARMONIZAÇÃO

Pernil Suíno ao Mel e Mostarda

Safra 2012. Tofu em cubos e tiras de frango grelhados. Jantar em 26/02/2015.