



# Barolo

Filtro





Filtrar

HOME

QUEM SOMOS

EVENTOS

NOTÍCIAS

PESSOAS JURÍDICAS

COMO COMPRAR

## PREÇO

Até R\$ 49

De R\$ 50 a R\$ 99

De R\$ 200 a R\$ 299

Acima de R\$ 300

## PAÍS

ARGENTINA

BRASIL

CHILE

ESPAÑA

FRANÇA

ITÁLIA

NOVA ZELÂNDIA

PORTUGAL

URUGUAI

## TIPO

CHAMPAGNE

ESPUMANTE

BRANCO

ROSÉ

TINTO

[Principal](#) » [Aylin Pinot Noir 750ml](#)

## Aylin Pinot Noir 750ml

[> FAÇA SEU CADASTRO](#) > [MINHA CONTA](#) > [MEU CARRINHO](#) > [AGRICOLA LA VIÑA](#)


Disponibilidade: Em Estoque

Preço: R\$ 51,00

Qty: 


- OU -

[Lista de desejos](#)
[Comparar](#)

[comentários](#) | [Fazer um comentário](#)


### Descrição

### Comentários (0)

#### Denominação

Vale de San Antonio - Leyda - Chile

#### Composição

100% Pinot Noir

#### Características

- Corpo Médio
- Guardar ou Beber
- Madeira moderada

#### Dados Técnicos

Colheita: meados de abril de 2011

Álcool: 13,5%

Açúcar: 2,5 g/l

Acidez: 4,7 g/l

PH: 3,57

|           |
|-----------|
| PORTO     |
| SOBREMESA |
| 375 ML    |

### Degustação

Aromas de frutas vermelhas muito finas, em uma combinação de morangos, framboesas, com toques de ervas, como menta. Na boca, aparece a mineralidade característica das zonas costeiras. Um vinho com muito equilíbrio entre a mineralidade e a fruta, com intensidade média característica da Pinot Noir. De textura muito suave, apresenta um final saboroso e agradável.

### Terroir

Este vinho é produzido com uvas de Leyda, no Vale de San Antonio, a poucos quilômetros do Pacífico, o que colabora para a intensa mineralidade típica da região. Nesse vale, se produz um estilo muito especial de Pinot Noir, com um caráter mineral combinado com uma frutuosidade muito elegante. Os solos são argilosos, mesclados com granito decomposto.

### Elaboração

A colheita foi manual, feita em pequenas caixas. A maceração foi feita a frio, em temperaturas entre 8 e 11 °C, durante 5 dias. A fermentação alcoólica ocorreu a 25 °C, durante 13 dias. O vinho passou 24 meses em barricas antigas de carvalho, sendo engarrafado em agosto de 2013.

*Safra 2011. Jantar com Amigos antigos e Canadense no Bar do Victor  
Restaurante em 12/03/2015.*