



- [Home](#)
- [Produtos](#)
- [Imprensa](#)
- [Sobre](#)
- [Fotos](#)
- [Contato](#)



Collector Blanc de Noir 2013

Compartilhe: [Linked in](#) [twitter](#) [facebook](#)

Variedade: 100% Pinot Noir

Safra: 2013

Região: Campos de Cima da Serra

Altitude: 960 metros

Método de elaboração: Tradicional

Teor alcoólico: 12,5 %

Acidez total: 6,7 g/L (ácido tartárico)

Açúcar residual: 8,6 g/L

Lote: 5.000 garrafas

Vinhedo: implantado em 2009; clone ENTAV-INRA 777; porta-enxerto 101-14.

Perfil Sensorial: coloração amarelo dourado. Apresenta perlage fina, constante e elegante. No nariz se destacam os aromas da fermentação com notas tostadas e de frutas secas. No paladar é cremoso, com toque mineral e tostado. Além de volume de boca e acidez equilibrada.

Harmonização: frutos do mar; peixes em geral; carnes brancas; molhos pouco condimentados; legumes crus e queijos leves. Temperatura de serviço: 6 - 8 °C

Premiações:

- **Medalha de Ouro** – Vinus del Bicentenario - Concurso Internacional de Vinos Y Licores, Argentina, 2014.

Mais Produtos

Safra 2013. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.