

<http://buenowines.com.br/pdf/8704385564be277af73.pdf>



*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova da safra 2012 durante visita a Bueno Wines, Candiota/RS em 04/06/2015.*



BUENO®



Bueno Bellavista Estate Pinot Noir

A Pinot Noir é uma uva delicada, complexa, exigente e plena de mistérios que, no *terroir* da Campanha Gaúcha, encontrou um potencial de cultivo inusitado e desafiador. O resultado é um tinto singular, inovador e ousado, de aromas e sabores inesperados, capazes de instigar e surpreender.

Região: Campanha Gaúcha - RS
Solo: Arenoargiloso de topografia plana
Clima: Quente e subúmido
Variedade(s): Pinot Noir
Colheita: Manual e seletiva

Vinificação:

- Seleção dos cachos em mesa selecionadora;
- Desengace total, sem esmagamento;
- Enchimento do tanque de aço inoxidável por gravidade;
- Maceração pré-fermentativa a frio por três dias, com um *pigeage* diário;
- Fermentação alcoólica e maceração a temperatura controlada de 20°C a 22°C, com mais *pigeage* do que remontagem;
- Logo terminada a fermentação alcoólica, descube por gravidade e separação do vinho flor do vinho prensa;
- Fermentação malolática espontânea e completa;
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês por seis meses.

Degustação:

Análise visual: Coloração vermelho rubi de média intensidade.

Análise olfativa: Intensidade e elegância de aromas frutados, como o de cereja, bem complexados pelo estágio em carvalho, tabaco e chocolate branco.

Análise gustativa: Sensação de fineza e sutileza, estrutura média e frescor.

Serviço e Harmonização:

Harmonização: Acompanha muito bem pratos à base de carnes (vermelhas, brancas e de caça), junto a legumes, frutas e queijos de sabor delicado, como o brie.

Temperatura de Serviço: 15°C a 16°C.

Taça recomendada: Grand Ballon "Borgogna".

15°-16° C    