



Desejo buscar...

Buscar

A Decanter

Produtores

Minha Conta

Onde Encontrar

Contato

Bebidas Importadas

Bebidas Nacionais

Cristais

Acessórios

Azeites

Todos os Vinhos

Por País / Região

Por Produtores

Por Harmonização

Por Tipo

Por Uva

1 ITEM

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Villard Le Pinot Noir Grand Vin 2010 \(750ml\)](#)

Villard Le Pinot Noir Grand Vin 2010 (750ml) - 00002910



Classifique

Produtor: Villard
Classificação: Tinto
Uva: Pinot Noir
País: Chile
Safra: 2010

Por R\$ 178,50

em 3X de R\$ 59,50 sem juros



Comprar



Ganhe
179 KM

Características Organolépticas: Belíssima coloração rubi. Deliciosa fragrância de frutas vermelhas maduras (morangos, cerejas, framboesas), com infusão de canela e cravo. Impacto maduro na boca, mas com equilibrado frescor. Retro-gosto de grande persistência.

[Indique um amigo](#)

Compartilhe: [Facebook](#) [Twitter](#)

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo

Tânicos: Pouco Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Valle de Casablanca

Composição de Castas: 100% Pinot Noir

Amadurecimento: 100% do vinho em barricas de carvalho francês por 7 meses.

Estimativa de Guarda: 8 anos.

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: Localizado entre a Cordilheira da Costa e o Oceano Pacífico, o Valle de Casablanca desfruta de um meso-clima caracterizado por uma fresca brisa costeira, que dilata o período de maturação das uvas, trazendo um perfeito equilíbrio entre o teor de açúcar e o da acidez. É considerada a melhor região vinícola de climas frescos do Chile.

Características do Solo: Arenosos e argilosos.

Elaboração: Colheita manual. Maceração pré-fermentativa de 6 dias a 8°C. A fermentação ocorre em tanques de aço inox em 8 dias, com frequentes pigeages, permanecendo por mais 15 dias em pós-maceração. O vinho é então trasfegado para amadurecimento em barricas.

Características Organolépticas: Belíssima coloração rubi. Deliciosa fragrância de frutas vermelhas maduras (morangos, cerejas, framboesas), com infusão de canela e cravo. Impacto maduro na boca, mas com equilibrado frescor. Retro-gosto de grande persistência.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Coq au vin; Ravioli de cogumelos ao molho rōti; Boeuf Bourguignon; Queijos de média cura.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Não especificado.

Safra 2011. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.