

SOLdeSOL Pinot Noir



Durante la maduración de las uvas, las condiciones de clima frío permiten obtener un gran aroma frutal, destacándose cerezas y guindas. La crianza en barricas de encina francesa durante doce meses, mantiene su complejidad, buen equilibrio, el sabor fresco y su larga persistencia frutal.

VARIEDAD	100% PINOT NOIR
ORIGEN	VALLE DEL MALLECO - TRAIGUÉN
AÑO DE PLANTACIÓN	2002
SUELO	ARCILLA, GRANITO

Safra 2012. Viña Aquitania em 15/11/2017.