

[compre agora](#)



Aurora Pinot Noir Pinto Bandeira - Indicação de Procedência

Produtos Aurora

[Compartilhar](#)

[Twitter](#)

Safra 2017. Jantar em 06/04/2018.

Pinto Bandeira, na serra gaúcha, é a segunda região demarcada a conquistar Indicação de Procedência (IP) no Brasil. Este local está 730m do nível do mar e foi escolhido pela Vinícola Aurora para cultivar uvas destinadas à produção de vinhos tintos de altíssima qualidade.

Visual Olfato Paladar Harmonização

Bela cor
purpura

Aroma de frutas
vermelhas, toques
florais e uma certa
complexidade com
nuances terrosas,
anis, especiarias e
figos maduros, que
é confirmada na
boca.

Com taninos muito
delicados, é um
vinho com boa
acidez e corpo
elegante. No
retrogosto as notas
de pimenta preta se
destacam,
conferindo-lhe uma
deliciosa
persistência.

O Aurora Pinot
Noir Pinto Bandeira
acompanha com
perfeição pratos a
base de funghi,
aves de carnes
escuras, cortes
suínos mais
potentes, vitela e
alguns cortes
bovinos mais
macios, além de
uma ampla gama de
queijos de médio
envelhecimento

Marca
Aurora

Safra
2016

Variedade
Pinot Noir

Característica
Seco

Corpo
Médio

Cor
Tinto

Gradação
alcoólica
13% vol.

Temperatura de
consumo
14°C - 16°C

Safra 2017. Jantar em 06/04/2018.