

NEWEN

"PINOT NOIR" 2009



NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 13.7% vol
Acidez: 4.72 gr / lt
Azúcar: 2.35
pH: 3.8

VINIFICACIÓN

Maceración por 22 días.
Fermentación malo-láctica 100%.
Vino con 6 meses de crianza en roble francés y americano.
Se embotelló en Junio de 2009.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí. Radiante
Aroma frutado, con notas a guindas, cerezas y dulce de leche. Reminiscencias a vainilla y coco.
En boca entrada suave, muy frutado, con taninos suaves, sedoso y equilibrado. Prolongado final de boca.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 2 y 3 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 18° C y 22° C.

Lic. Marcelo Miras | Winemaker - Chief Winemaker

———— BODEGA ————
DEL FIN DEL MUNDO
———— PATAGONIA ARGENTINA ————

Bodega del Fin del Mundo

Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén,
Patagonia Argentina. Tel./Fax.: (+54 299) 4855004 / 4855083.

Oficinas Neuquén

J.B. Alberdi 87, Piso 1, Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel./Fax.: (+54 299) 4424040 . Email: info@bdfm.com.ar

Oficinas Buenos Aires

Honduras 5663, Ciudad de Buenos Aires CP 1414 Argentina.
Tel/Fax: (+5411) 4852 6660

Pasta de berinjela (babaghanoug) e pasta de grão de bico (homus) com broa de centeio. Jantar em 09 de fevereiro de 2011.