

VINHOS TINTOS

Pinot Noir Safra 2017

COMPRAR >

DESCRIÇÃO

Pinot Noir, desperta paixão entre os amantes do vinho. Esta uva bem trabalhada, produz vinhos elegantes, etéreos e aromáticos, com aromas que variam entre cerejas vermelhas e framboesas.

Os taninos, discreto, mas firmes, não são agressivos. Como é uma uva difícil de ser trabalhada, pois depende muito do Terroir em que é produzida.

Nós da Vinícola Almaúnica somente iremos elaborar em safras que propiciam uma excelente elaboração. Sua maturação ocorreu em barris de carvalho francês novos, por um período de doze meses. Equilibrado, seu aroma é frutado, com um sutil toque de carvalho Frances. Boa intensidade, bastante delicado e fino. Com aroma de caramelo, chocolate, coco queimado, ameixa seca e morango.

SAFRA

2017

UVA

100% Pinot Noir

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA

13% Vol.

APRESENTAÇÃO

Caixas com 6 unidades.

Garrafas com 750ml.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO

15° A 16° C

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas, carnes de aves, galletos, massas com molhos mais leves, pizzas e tortas salgadas.



Safra 2017. Vinícola Almaúnica, Bento Gonçalves/RS em 25/09/2018.