



Reserva
TERRANOBLE

PINOT NOIR

COMPOSICIÓN:

100% Pinot Noir

ORIGEN:

Valle de Casablanca

FECHA DE COSECHA:

Fines de Febrero / mediados de Marzo

GUARDA:

15% del vino con madera de roble francés

NOTAS DE CATA:

Un Pinot Noir de color rojo rubí suave y brillante. En nariz se aprecian agradables notas a frutas rojas frescas como guinda ácida. En boca es fresco, frutal, de taninos muy suaves, acidez vibrante y buena persistencia.

MARIDAJE:

Es ideal como aperitivo o para acompañar carnes blancas, pastas y comida china.

T° DE SERVICIO:

Servir idealmente entre 12° y 14°C.

www.terranoble.cl

CHILE

Safra 2017. Jantar em 28/02/2019. Enoteca Decanter/Porcini.