



*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.terranooble.cl](http://www.terranooble.cl)

**CHILE**

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