

<https://www.winebrasil.com.br/wild-rock-pinot-noir>



Meramente ilustrativa

Wild Rock Pinot Noir 2016

Um vinho de cor rubi de média intensidade. Graciosa expressão olfativa com as bagas vermelhas frescas, perfumadas por notas de flores silvestres e ervas aromáticas. Ataque rico em boca, com vibrante acidez frutada e prazeroso fim de boca.

Amadurecimento: 7 meses em barricas de diversas passagens.

Clima: Clima semi-continental, com temperaturas extremas entre o dia e a noite, a amplitude térmica diária pode chegar aos 30°C. A pluviometria é das mais baixas no país, com 400mm anuais. Fortes geadas são comuns entre os meses de Março e Novembro.

Solo: Solos diversos, principalmente derivados de loess e depósitos aluviais. Alguns terrenos caracterizam-se ainda por coberturas de graves.

Vinificação: Colheita das uvas de forma manual. Desengace total. Fermentação em tanques de aço inox com inoculação de leveduras selecionadas. Após o término do processo, o vinho é amadurecido em carvalho. Clarificação, filtração e engarrafamento.

Aromas: Graciosa expressão olfativa com as bagas vermelhas frescas, perfumadas por notas de flores silvestres e ervas aromáticas.

Paladar: Ataque rico em boca, com vibrante acidez frutada e prazeroso fim de boca. Ideal para acompanhar perdiz recheada com cogumelos salteados e assada na brasa

Safra 2015. Prova em 16/05/2019. Decanter Wine Day Curitiba .