



## VINHO TINTO NATURA GRAN RESERVA PINOT NOIR

País de Origem	Chile	
Região	Valle De Casablanca	
Produtor	Viña Indomita	
Safra	2020	
Castas	Pinot Noir	
Temp. Serviço	17°C	
Guarda	5 anos	
Barrica	6 meses	
Harmonização	Pato   Presunto cru   Atum ou Garoupa grelhada   Risotos	
Análises	Álcool: 13,9% Acidez: 3.58g/l	PH: 3.42 Açúcares totais: 3.96g/l

**Vinificação** O Valle de Casablanca é um dos melhores terroirs do Chile para plantio da Pinot Noir, pois seu clima é frio e com forte influência do Oceano Pacífico. A colheita é sempre feita nas primeiras horas do dia e as uvas são encaminhadas rapidamente para a adega para garantir a melhor sanidade possível. Ao chegar passam pela mesa seletora e seguem para a moagem muito cuidadosa e delicada, tomando cuidado para não quebrar as películas. O mosto permanece em cubas por 5 dias a uma temperatura de 5 ° C. Leveduras selecionadas posteriormente são adicionadas. A extração durante a fermentação é bem delicada. Após fermentação o vinho segue para estágio em barricas de carvalho francês.

**Notas de Prova** A Indomita é uma das poucas vinícolas chilenas com certificado de sustentabilidade. Todo o processo da vinícola é feito com a menor intervenção possível e com máximo respeito a natureza. A linha Natura surge com a proposta de exaltar a pureza do terroir chileno, sempre produzindo vinhos de alta qualidade. De cor granada pálida, este Pinot Noir é um exemplo do potencial da região em produzir ótimos vinhos. Seu aromas se revelam aos poucos. No início oferece aromas de flores, principalmente violetas, depois frutas vermelhas e no final café, pólvora e baunilha. Possui uma textura macia e delicada e taninos sedutores. É um vinho fresco e jovem no paladar, com uma acidez que o torna muito gastronômico.



Cód. 21615

www.barrinhas.com.br | barrinhas | importadorabarrinhas

21 98104-0474 | atendimento@barrinhas.com.br

Safra 2020. Jantar em 11/11/2021. Adega Tanino.