

[https://www.irurtia.com.uy/km0\\_granreserva\\_pinot.htm](https://www.irurtia.com.uy/km0_granreserva_pinot.htm)



## Km 0 Río de la Plata Gran Reserva Pinot Noir

*Frente a la costa de Carmelo, con el encuentro de los ríos Uruguay y Paraná nace el Río “más ancho del mundo”, el Río de la Plata. El Km. 0 del Río de la Plata brinda a este lugar un particular microclima conformando un Terroir Único.*

*Km. 0 Río De La Plata Gran Reserva, es el resultado de la expresión del Terroir y el minucioso trabajo artesanal en bodega. Este vino proveniente de uvas de nuestros mejores viñedos en añadas seleccionadas, cuidadosamente elaborado y criado en barricas de roble, es un varietal único que permite disfrutar de un siglo de experiencia de la Familia Irurtia en el Terroir de Carmelo.*

Proceso de elaboración

Pre-fermentación: en frío a 10 °C durante 2 días.

Fermentación alcohólica: con levaduras seleccionadas a 26°C por 14 días.

Fermentación maloláctica: natural

Crianza: 12 meses en Barricas de Roble.

Notas de cata

Presenta un color rojo granate; complejo en nariz con notas de hinojo y eneldo, destacan frutos rojos muy maduros y roble.

Delicado en boca con notas de cerezas, moras y arándanos, taninos firmes y armoniosos. Un vino que seduce.

### Catador virtual



Safra 2017. Jantar em 28/06/2022.