

<https://www.casageraldo.com/produto/103-casa-geraldo-pinot-noir-colheita-de-inverno-750ml>



CASA GERALDO PINOT NOIR COLHEITA DE INVERNO

DESCRIÇÃO

Pioneira na Plantação de vinhedos de variedades europeias em Minas Gerais, desde 2002, a Casa Geraldo inaugura um novo conceito em elaboração de vinhos finos no Brasil. Os vinhos da Linha Colheita de Inverno são produzidos seguindo a técnica de dupla poda, onde altera-se o ciclo da videira, alcançando níveis de maturação mais elevados para colheita no inverno da Serra da Mantiqueira. O Terroir Sul Mineiro, de solo seco, dias ensolarados e noites frias apresenta condições ideais de clima para produção de uvas maduras e saudáveis, obtendo vinhos que surpreendem por sua originalidade.

Apresentamos o primeiro Pinot Noir Colheita de Inverno um blend de vinificações. Um Pinot Noir único e diferenciado, onde parte estagiou em tanques de aço inox, parte em barricas de carvalho por 10 meses e outra parte em eggs de concreto, durante 4 meses. O resultado foi um vinho de cor vermelho rubi, com bouquet intenso de frutas vermelhas, leve aroma mineral, especiarias, com um toque sutil de carvalho, dando harmonia e complexidade ao vinho. Na boca é leve com taninos sedosos, acidez justa, com sabor fino e persistente.

Safra 2020. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.