



## RAR COLLEZIONE PINOT NOIR

O Pinot Noir é uma das variedades que melhor se adaptou à região de Campos de Cima da Serra/RS, com vinhedos plantados a 1.000 metros de altitude, beneficiou-se de um clima diferenciado que está entre os mais frios do Brasil. Este vinho, envelhecido durante seis meses em barricas novas de carvalho francês, revela-se com elegância e personalidade únicas.

### VINHA

Região: Campos de Cima da Serra - RS

Solo: Argiloso de topografia de planalto

Clima: Pinnot Noir

Colheita: Manual e seletiva

### VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos em mesa selecionadora; Desengace total dos cachos, sem esmagamento das bagas; Enchimento do tanque de aço inoxidável por gravidade; Maceração pré-fermentativa a frio por 4 dias para maior aporte de cor e maciez; Maceração durante a fermentação por 7 dias a temperatura controlada, 22 a 24°C, com apropriada gestão de extração polifenólica através de pouca remontagem e muita pigeage; Descube por

gravidade, separando o vinho flor do vinho prensa; Fermentação malolática espontânea e completa; Amadurecimento em barrica nova de carvalho francês por 6 meses.

### **ANÁLISE SENSORIAL**

Visão: Apresenta tonalidade média com coloração rubi, cor típica de vinho Pinot Noir.

Olfato: Alta intensidade aromática, com notas frutadas, canela, especiarias e frutas secas.

Gosto: Vinho de corpo médio, de taninos delicados e elegantes.

### **HARMONIZAÇÃO**

Devido à sua maior acidez e estrutura, este Pinot Noir suporta comidas mais untuosas e suculentas. Portanto, para além de acompanhar carnes brandas no condimento e carnes grelhadas, camarão na moranga, canjiquinha mineira, massas com molhos de tomate e de queijos mais leves, arroz de galinha, polenta e fortaia, tortéi, pizzas clássicas, queijos macios e não aromáticos, acompanha também de carnes de caça como coelho, faisão, perdiz e pato e peixes gordos como tambaqui.

**TEMPERATURA IDEAL: 16°C**

*Safra 2020. Jantar 02/03/2023. Vino Nobile.*