



“Existem vinhos que são únicos, que não se repetem!

Por isso escolhemos este varietal de partida única para este momento especial que o torna irrepetível.”



PINOT NOIR

- Origem: Vistalba, Luján de Cuyo.
 - Variedade: Pinot Noir 100%.
-
- Amadurecimento: 8 meses em barrica de carvalho francês de segundo uso.
 - Idade do vinhedo: 12 anos.
 - Condução: espaldeira, cordão bilateral esporonado.
 - Vinificação: Tradicional com uma maceração pré-fermentativa de 48 horas a frio. A fermentação é feita a 25 graus e com três remontagens diárias.
 - Álcool: 14% v/v.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

- **Cor:** Vermelha com reflexos furta-cor.
- **Aroma:** Vinho de aroma fino, delicado, lembrando uma bonita e discreta fruta, com notas de baunilha que provem do contato com o carvalho. Com a aeração aparecem toques de frutas como por exemplo, ameixa vermelha e cereja preta precedidos de um suave aroma de alcaçuz.
- **Sabor:** Este vinho tem uma ótima entrada na boca com sabor de fruta madura. Percebe-se um equilíbrio entre o álcool e a acidez que lhe dá frescura. Trata-se de um vinho cheio de elegância.

Recomendamos consumir o vinho a uma temperatura entre 15° e 16° C.



@Aristideswines



Bodega Aristides



@Aristideswines

ARISTIDESWINES.COM.AR