MA NE Noir

CHILEAN BTT PROUD

MANENOIR
Pinot Noir

D.O. Vale Central
UVA : Pinot Noir
Graduação Alcoólica: 13,5% Vol.

VINIFICACIÓN:
Fermentação alcoólica entre 27 e 29 graus, para obtenção de cor e estrutura.

É completado e complementado com a fermentação malolática. O vinho tem passagem de 12-14 meses em carvalho francês.

LIMPEZA E FILTRAGEM:
Assim que o vinho estiver pronto, ele passa por bombeamentos suaves e se estabiliza em baixas temperaturas, tanto quanto necessário antes do engarrafamento

HARMONIZAÇÃO:
O vinho é um aperitivo perfeito, acompanhando sobremesas de cereja e pratos com legumes fritos e / ou peixes grelhados.

ENÓLOGO
JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE PROVA DO ENÓLOGO:
Cor vermelho rubi claro, com notas de azul não intensas. O nosso Pinot Noir produz um vinho altamente perfumado com aromas a cerejas e morango. Na boca é um vinho de corpo médio com elevada acidez que pode envelhecer bem, apresenta-se um elegante sabor adocicado que persiste um pouco. Beba idealmente a 12-14 °.