

PREMIUM

FALERNIA PINOT NOIR RESERVA 375 ML

Tinto



PAÍS

CL

REGIÃO

Vale do Elqui

PRODUTOR

Viña Falernia

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

3,03 g/l

ACIDEZ

5,51 g/l

PH

3,80

DEGUSTAÇÃO

Este vinho é um ótimo exemplo de Pinot Noir no estilo do Velho Mundo, feito com uvas do Novo Mundo. Aroma delicado de cereja preta, com boa integração da madeira. No paladar, corpo médio, com taninos elegantes. Sirva a 17 °C.

TERROIR

As uvas são provenientes de Titón, vinhedo que fica 350 m acima do nível do mar e a 20 km do Oceano Pacífico. Essa é a área mais fria do vale, com muita neblina pela manhã.

SAFRA 2018

UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

🔪 Guardar ou Beber.

○ Madeira moderada.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em pequenas caixas de 15 kg, transportadas à adega, suavemente esmagadas e então fermentadas em tanques de aço inox, com remontage manual. Após a fermentação, 30% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês até a fermentação malolática completa de 6 meses.