Quereu Pinot Noir Reserva 2021

Tinto

PAÍS
Chile

REGIÃO
Vale Central

PRODUTOR
Quereu - Fox Wines

TEOR ALCOÓLICO
13%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
3,8 g/l	5,57 g/l	3,39

DEGUSTAÇÃO
Com aromas de frutas vermelhas, é um vinho de grande elegância, com taninos suaves e suculentos.

TERROIR
Vinhedos localizados no vale de Casablanca, onde as condições climáticas são ideais para variedades de clima frio, como a Pinot Noir. As uvas recebem forte influência marítima, uma vez que os vinhedos se encontram a 35 km do oceano Pacífico. Solos de origem granítica, com alto conteúdo de argila, areia e quartzo.

UVAS
100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS
M Corpo Médio
Beber
Madeira moderada

ELABORAÇÃO
As uvas são colhidas manualmente e passam por seleção na vinícola. A prensagem é suave e todo o processo de vinificação é feito em tanques de inox. Uma vez nos tanques, as uvas são submetidas a um processo de maceração a frio por um período de 3 a 5 dias, com o objetivo de extrair aromas delicados e cor elegante. Em seguida, inicia-se a fermentação com leveduras selecionadas a uma temperatura entre 24 e 26 °C. Durante a fermentação, é feita *pigeage* para extrair mais cor, taninos e aromas. Finalizada a fermentação, 40% do vinho passa por barricas de carvalho francês. Antes do engarrafamento, é feita a mescla dos vinhos.

HARMONIZAÇÃO
Acompanha saladas com carnes frias, como magret de pato, e itens da charcutaria. Sirva a 14 °C.