



 [SITE](#)



GAUCHEZCO ESTATE PINOT NOIR 2022

Pinot Noir elaborado com uvas de Barrancas, Maipú, próximos a capital Mendoza. As parreiras têm idade média de 25 anos e são plantadas em solo com areia e argila. As uvas são colhidas a mão, 100% desengaçadas e fermentadas em tanques de inox com leveduras selecionadas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Gauchezco Vineyard & Winery
País / Região:	Argentina – Mendoza, Maipú – Barrancas
Blend / Varietal:	100% Pinot Noir
Amadurecimento:	Sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	12,5%
Código de barras:	7798184620833



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um Pinot com muita concentração de fruta madura como morango e cereja em calda com canela, rosas e anis estrelado. Em boca tem corpo médio, poucos taninos e acidez média.

Por ser de um clima mais quente, o resultado é um Pinot mais concentrado, com muita força de fruta madura e cheio de especiarias. Ótimo para quem está entrando no mundo do vinho pois tem poucos taninos e uma acidez gostosa.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia



SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Perfeito para crus de carne vermelha, embutidos condimentados como chistorras. É o famoso vinho versátil, que pode começar como welcome drink e acompanhar toda a refeição.

Temperatura de serviço 12°C a 17°C, de preferência para taças maiores onde o vinho possa respirar na própria taça durante o jantar.