



SITE

PAISAJES DE LOS ANDES CLASSIC PINOT NOIR 2024

Pinot Noir delicado, com pouca extração e cheio de fruta madura. As uvas são colhidas e vinificadas separadamente, o blend de terroirs é feito após a vinificação de cada lote. Maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias. A fermentação é em inox, com controle de temperatura e fermentação malolática completa, filtrado e estabilizado. O Pinot Noir Gran Reserva tem breve passagem por madeira.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Paisajes de los Andes
País / Região:	Chile, Valle Central – Colchagua e Cachapoal
Blend / Varietal:	100% Pinot Noir
Amadurecimento:	25% do vinho passa 3 meses em barricas de carvalho americano
Grad. alcoólica:	13,5%
Código de barras:	7804566290105





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração rubi de baixa intensidade, aromas de licor de cereja, framboesa fresca e a breve passagem em madeira traz aromas bem evidentes de chocolate e baunilha. Em boca tem corpo leve, seco com boa acidez, taninos muito finos e bem delicados.

Um Pinot Noir leve, delicado e fácil de gostar. A textura em boca é deliciosa, com acidez bem presente que deixa o vinho fresco e suculento.

Gabriel Rale

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo

2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)

2019 eleito pela GoWhere Gastronomia



SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

É um tinto para tentar harmonizar com peixes e romper barreiras. Fica excelente com um Salmão com molho cremoso ou um Bacalhau com natas. Mas a perfeição é harmonizar este Pinot Noir com frango assado servido com creme de milho.

Temperatura ideal seria entre 13° e 15°C, servindo um pouco mais fresco ele ganha frescor e os aromas das frutas frescas são realçados.