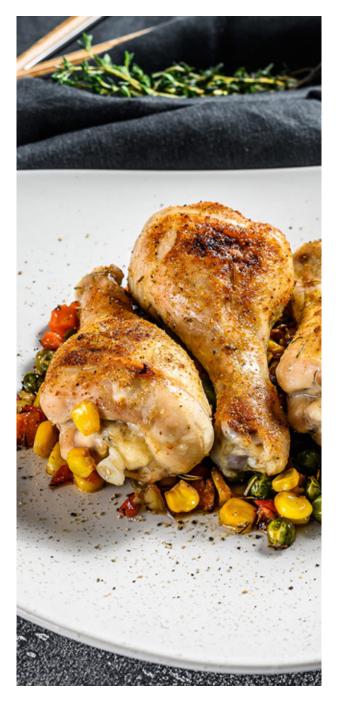


Código de barras: 7804566290105











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 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

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 13º e 15ºC, servindo um pouco mais fresco ele ganha frescor e os aromas das frutas frescas são realçados.