



VERTEBRADO PINOT NOIR 2021

O esqueleto desse Pinot Noir de altitude e solo calcáreo é o clone francês 338, mesma genética de Pinot Noir usada na Borgonha. Os ideais de Los Chocos são também os mesmos da Borgonha: Terroir em primeiro lugar, ou seja, o mais importante é mostrar onde esses vinhos nascem. As uvas são provenientes de uma micro parcela de um hectare no leito seco de um rio, com a maior inclinação da propriedade e onde existe a maior quantidade de carbonato de cálcio sedimentado sobre as rochas aluviais expostas na superfície. É fermentado em ovo de concreto com 50% dos cachos inteiros. Permanece 12 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros de 2º e 3º uso. As leveduras são nativas e o vinho é filtrado minimamente. Essa é a primeira safra deste vinho, que em 2021 produziu somente 4.000 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Viña Los Chocos
Prática:	Orgânico
País / Região:	Argentina, Mendoza – Tupungato: Gualtallary Albo e Gualtallary Monasterio
Blend / Varietal:	100% Pinot Noir
Amadurecimento:	12 meses em barrica francesa de 500 litros de 2º e 3º uso
Grad. alcoólica:	14,5%
Código de barras:	7798213400122



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um Pinot que equilibra notas de frutas frescas, vegetais e terras. A altitude e o extremo frio trazem notas de morango ainda verde e framboesa fresca. Já a fermentação com parte dos engaços traz notas de tabaco, cogumelos e dá ao vinho um acento herbáceo para acrescentar complexidade aos aromas. Em boca é leve, delicadíssimo, com acidez alta e taninos muito finos.

É um vinho de lugar e Gualtallary é o lugar dos melhores vinhos da Argentina.

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

Um tinto leve e delicado, com taninos finos e alta acidez precisa de uma harmonização delicada tanto quanto o vinho. Cogumelos salteados, carnes vermelhas magras, massas com molho de tomate e manjericão e até mesmo aves assadas podem ser boas combinações.

Temperatura de serviço de tintos leves podem variar de 10 a 15 C e esse Pinot Noir merece uma boa taça formato Borgonha, com o bojo bem grande.