

SANTA ALBA

Winemaker Selection PINOT NOIR



ORIGEM

Valle Central - Chile

TIPO DE UVA

Pinot Noir

POTENCIAL DE GUARDA

3 anos

GRAU ALCOÓLICO

13% vol.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaladeira.

SOLO

Maioria solos profundos de textura franco-argilosa.

CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas e ampla variação entre temperaturas diurnas e noturnas.

COLHEITA

Colheita manual e mecanizada, na metade de março.

VINIFICAÇÃO

Maceração por 12 a 14 dias. Temperatura de fermentação entre 18 e 22°C.

GUARDA

O vinho é conservado em tanques de aço inoxidável sobre suas borras finas.



VISUAL

Cor cereja brilhante com reflexos rubi.



AROMAS

Notas intensas de morango, cravo e couro.



PALADAR

Boca suculenta com taninos suaves e redondo, com notas torradas ao final.



GASTRONOMIA

Aperitivos, massas, carnes assadas, saladas, vegetais cozidos, sanduíches e frutos do mar.



Temperatura ideal de serviço entre 12 e 14°C.

863

750 ml

EAN 13: 7802940021267

DUN 14: 17802940021264

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 7 kg

Caixa: 15,5 x 23,5 x 30 cm

Garrafa: 7,45 x 7,45 x 29,3 cm

Pallet: 30 x 4 = 120 caixas