

PINOT NOIR L.A. CLÁSSICO



Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho Fino Tinto Seco

Composição de Castas

100% Pinot Noir

Graduação Alcoólica

13,2% v/v

Maturação

6 meses em barricas de carvalho francês

ELABORAÇÃO

- Colheita manual dos cachos;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção de grãos;
- Vinificação por gravidade;
- Adição de leveduras selecionadas;
- Temperatura de fermentação controlada em 24°C;
- Maceração pelicular por aproximadamente 15 dias;
- Remontagens diárias por bin;
- Descuba e prensagem;
- Fermentação malolática;
- Trásfega e filtração do vinho;
- Estabilização tartárica a frio;
- Maturação em barricas de carvalho francês por 6 meses;
- Filtração e envase.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Visual

Apresenta uma coloração delicada de nuances granadas.



Olfativo

Aroma intenso de frutas vermelhas com um leve toque tostado da passagem pela barrica.



Gustativo

Vinho agradável, leve e elegante.



Temperatura de Serviço

16°C a 18°C.



Harmonização

Carnes leves e massas com molhos vermelhos ou funghi.