

## VINHO TINTO INDÓMITA GRAN RESERVA PINOT NOIR

País de Origem	Chile
Região	Vale de Casablanca
Produtor	Viña Indómita
Safra	2019
Castas	Pinot Noir
Temp. Serviço	13°C
Guarda	5 anos
Harmonização	Patês   Pescados   Embutidos   Pão macio
Análises	Álcool: 13,6% PH: 3,45 Acidez: 3,84g/l Açúcares totais: 3,44g/l
Barrica	3 meses em barricas de carvalho.
Vinificação	As uvas são selecionadas e desengaçadas com cuidado. Há uma maceração pré-fermentação a 10°C durante 4 dias e logo se acrescenta a levedura e procede com a fermentação 24° - 26°C.
Notas de Prova	De coloração rubi clara. Seu aroma é fresco e maduro, com uma mistura de morango, cereja e



Cód. 21814

rosas. Seu sabor é frutado, agradável, alegre e cremoso. De textura redonda, elegante, cheio de

taninos sutis, enquanto a acidez destaca a juventude e notas florais sem ser agressiva.