

Viña Chocalan
KOAN GRAN RESERVE PINOT NOIR
Valle del Maipo, Chile



UVAS: 100% Pinot Noir

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: A colheita foi feita manualmente na última semana de março. Meticulosa seleção das uvas em mesa de separação, manualmente e por vibração. Maceração pré-fermentativa a frio a 6°C, durante 14 dias. O suco é então inoculado com leveduras selecionadas e fermentado em tanques abertos a 24°C-25°C, com *pigeage*. Fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês.

COMENTÁRIOS: O aroma exibe um buquê de morango fresco, framboesa e cereja preta, com sugestões de aromas picantes. No paladar, os taninos são macios e sedosos, levando o vinho para um acabamento longo e fresco.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14°C

HARMONIZAÇÃO: Excelente para acompanhar peixes gordurosos como salmão e atum, carnes brancas, risoto e saladas.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554