

# Portillo de Salentein Pinot Noir

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: 100% Pinot Noir

Denominación de Origen: Valle de Uco – Tunuyán – Mendoza.

**Vinificación:** Cosecha a máquina y una vez ingresado en bodega se enfría entre 8° C – 10° C por un lapso de 6 días, se agregan las levaduras seleccionadas y la fermentación se lleva a cabo a temperaturas que oscilan entre 24° C – 26° C. Sólo se selecciona el vino de gota.

**Gastronomía:** Acompaña bien aves y carnes de caza (pato). Ideal para salsas a base de hongos o risotto. Es de los pocos vinos tintos que pueden acompañar pescados como el salmón, atún, calamares o ceviche.

ESTATE BOTTLED.

# PORTILLO

— SALENTEIN WINES —

