

Salentein Pinot Noir

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: 100% Pinot Noir.

La fermentación fue controlada entre 26° C – 28° C durante 10 días. Diariamente se realizaron remontajes y pisados manuales del sombrero, de forma muy suave, hasta el final de la fermentación. Finalizada esta etapa, el vino se descubó e inmediatamente fue trasegado a barricas de roble, donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica. El vino fue criado en las barricas de roble por 9 meses.

Notas de Cata: Color rojo cereza brillante de intensidad media. Su aroma es intenso y complejo destacándose aromas a cerezas confitadas. En boca es suave, dulce, redondo, largo y fresco.

Temperatura de servicio: Servir a 16° C.

Decantación: Decantar 1 hora antes de servir.

Grado Alcohólico: 14.5° G.L.

Azúcar residual: 2,50 g/L.

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. Exquisita combinación con el salmón rosado grillado o con mousse de chocolate.



SALENTEIN

VALLE DE UCO

MENDOZA ARGENTINA

