

FICHA TÉCNICA



Vistalba

Tomero Reserva Pinot Noir



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Pinot Noir 100,0%

SAFRA: 2011

TERROIR: Vale de Uco - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 14,4%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

É a expressão das diferentes variedades de uvas que proveem dos vinhedos Vistalba, localizados no Valle de Uco. A partir da seleção das uvas com as melhores características, nascem os vinhos Tomero, 100% varietais. A origem do nome é uma homenagem ao nobre ofício do homem que tem a chave da torneira do coração de Mendoza, e é responsável por abrir e fechar a entrada de água, proveniente da Cordilheira dos Andes, que irriga fazendas e vinhedos.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi.

OLFATO: Aroma de frutas vermelhas em compota, notas lácteas e nuances amadeiradas.

PALADAR: Em boca é frutado, com ataque inicial doce, taninos macios e boa persistência.

HARMONIZAÇÃO: Bacalhau às natas, Codorna e Filé grelhado

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 25°C a 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês;
- Envase;
- Maturação em cave por 8 meses;
- Rotulagem;



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14,4%