

DV Catena Pinot Noir - Pinot Noir

DESCRIPCIÓN

D.V. Catena Pinot Noir es un vino elegante y complejo, color rojo teja con matices ladrillo. Su aroma es delicado; remite a confituras rojas, cerezas, ciruelas y cuero, con ligeras notas de vainilla y café. En boca, de impacto dulce y gran complejidad, es un vino suave y sedoso, con taninos maduros que le otorgan una gran armonía final.

FICHA TÉCNICA

Varietal: 100% Pinot Noir

Fermentación: Levaduras seleccionadas. Máx .Temp. de ferm. 25° C, durante 7 días, descube en caliente y fin de fermentación alcohólica en barricas.

Añejamiento: 12 meses en 85% roble francés y 15% roble americano.

Viñedos: "Domingo", Villa Bastías, Tupungato, 1.120 msnm "Adrianna", Gualtallary, Tupungato, 1.480 msnm



 (<https://twitter.com/CatenaMalbec>)  (<https://www.facebook.com/bodegacatenazapata>)

 (<https://www.instagram.com/catenawines/>)  (<https://www.youtube.com/CatenaMalbec/>)