



Cono Sur Pinot Noir

Procedencia

Chile.

Variedad

100% Pinot Noir (Valle central).

Vendimia / Añada

Marzo.

Envejecimiento

50% barrica americana y 50% en acero inoxidable (8 meses).

Ficha de cata

Este Pinot Noir es color rojo rubí brillante con una buena intensidad de aromas de frutos rojos, guinda y frambuesa. En boca tiene una concentración media y es jugoso con buena acidez y persistencia. Para disfrutarlo al máximo acompáñelo con carnes rojas y blancas y quesos maduros.