



FICHA TÉCNICA:

Vino tinto Noemia A Lisa

BODEGA: Noemia

VIÑEDOS: ALTO VALLE DE RÍO NEGRO, PATAGONIA

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 13,5

PH: 3,60

ÁCIDOS [G/L]: 5,6

VARIEDAD: 90% Malbec, 9% Merlot y 1% Petit Verdot

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 16°C

NOTAS DE CATA:

Rojo violáceo intenso y brillante con reflejos tonales y trazos granates. En nariz es complejo compleja, su aroma combina notas de frutas maduras como ciruelas, moras y cerezas con notas ahumadas y terrosas de ciruelas, moras y cerezas con tonos ahumados y terrosos. En el fondo notas que recuerdan a las conservas de frutas negras y tonos mentolados que aportan frescura. frescura. Paladar agradable, ataque seco y vivo. De cuerpo medio, tenso con un fluidez sedosa. Gracias a una acidez viva, es equilibrado y jugoso en el paladar medio, con taninos redondos. Final de medio a largo con un retrogusto afrutado y toques herbáceos.

MARIDAJE:

Se recomienda con el cordero, el bistec y el pescado.