



FICHA TECNICA:

Canale Estate Pinot Noir

AÑO DE COSECHA: 2017

VARIEDADES: 100% Pinot Noir

VIÑEDOS: Alto Valle de Río Negro, Río Negro, Patagonia

COSECHA: Manual

ALCOHOL: 14%

ACIDEZ: 4,72 g/l

pH: 2,68

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° a 18°

NOTAS DE CATA:

Un vino elegante, delicado y complejo, de color rojo granate. A la nariz se perciben aromas de frutos rojos frescos como cereza y frutilla, con notas de especias, y frutos confitados. El roble hace su aporte con notas ligeras de vainilla y licor. En boca, de impacto dulce y gran complejidad, es untuoso, de cuerpo ligero, con taninos suaves y redondos que le otorgan un final largo y persistente.

MARIDAJE:

Puede asociarse muy bien con un magret jugoso, a punto; con un costillar de ternera asado a la parrilla. Con pescados contundentes y pastas varias.