



FICHA TECNICA:

Canale Old Vineyard Pinot Noir

AÑO DE COSECHA: 2016

VARIEDADES: 100% Pinot Noir

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

COSECHA: Manual

ALCOHOL: 14,2%

ACIDEZ: 4,95 g/l

pH:

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15°

NOTAS DE CATA:

De color rubí con notas tejas típico de estas variedad. A la nariz se destaca por el carácter frutado con notas de cerezas frescas y nuez, en armonía con notas de suaves ahumados aportados por la barrica de roble francés durante el periodo de crianza. En boca es balanceado, elegante y complejo. De tacto sedoso con carácter frutal integrado con los aportes de la madera. El final de boca sorprende la amplitud y persistencia. Asombra su tipicidad, siendo un alto exponente de los Pinot Noir de la Patagonia

MARIDAJE:

Pastas con salsas suaves, risotos, carnes blancas magras con vegetales grillados, y levemente refrescado acompañando mariscos.