

Ficha Técnica

Pinot Noir 2014

Alcohol: 13.8 % v/v

Lote: SV4-5-6

Comentarios del enólogo Ing. Héctor Leonardo Villaseñor Neira.

Vino con un color rojo cereza, limpio de apariencia. En nariz muestra notas a frutos de bosque; frambuesa, grosella, arándanos. También algunas flores características como rosas, gardenias. Además, se puede apreciar aromas a tabaco, chocolate, anís, clavo de olor, canela y vainilla que afloran al final producto de su reposo en madera de roble francés. En boca se presenta con un ataque suave, una acidez moderada y con un final delicado y seco.

Vinificación.

Tradicional entre 23° y 25° C, con maceración total de 25 días y añejamiento en barrica francesa nueva, estilo Borgoña durante 12 meses. Al término del añejamiento se hizo una clarificación fuerte para minimizar la filtración y conservar mayormente sus propiedades, de esta manera se respeta la naturaleza del vino a la usanza de Tradicional.

Maridaje

Vino que acompaña perfectamente a patés, jamón serrano-prosciutto, sopas y cremas de la estación, salsas, carnes de aves, cerdo y principalmente de res.