

Cefiro Pinot Noir

510921 Viña Casablanca – Cefiro Pinot Noir

Região: D.O. Vale do Casablanca – Chile

Variedades: 100% Pinot Noir

Produção: Colheita manual, as uvas passam duas vezes pela mesa de seleção, para se obter somente os melhores cachos. Maceração pré-fermentativa a temperaturas inferiores a 20°C por 7 dias, fermentação alcoólica em tanques de inox com temperaturas controladas com leveduras nativas por 6 dias. O seu amadurecimento é feito em barricas de carvalho francês 6 meses, somente de segundo uso para manter as suas características de frescor.

Análise Sensorial

Visual: Cor vermelho rubi claro com reflexos violáceos

Olfativa: frutas vermelhas e notas muito agradáveis de chocolate

Gustativa: seco, corpo leve, acidez bem incorporada com os seus taninos muito macios com retrogosto de tabaco e canela

Harmonização: aves (magret de canard, filet de pato), massas e pizzas leves

Temperatura de serviço: 16-18°C

Descrição Analítica:

Álcool: 13,3%; Acidez total: 3,7 g/L; pH: 3,5

[<< Voltar](#)



PROVA DA SAFRA 2011.

*Gnocchi ripieni al gorgonzola e Banoffi.
Jantar na Cantina do Délio em 07/11/2013 com a Turma dos Comunitários.*