

<https://www.trapiche.com.ar/comin/producto/costa-y-pampa/>



TRAPICHE
ARGENTINA

Costa & Pampa Pinot Noir

Variedad

Pinot Noir

Origen

Chapadmalal, Buenos Aires.

Crianza

Criado en barricas de roble francés durante 7 meses.

Estiba

3 meses

Potencial de guarda

7 años

Servicio

Se recomienda beberlo entre 14 y 16°C.

Notas de degustación

De un color rojo escarlata, posee aromas a frutos rojos como frambuesa y guinda, y leves notas especiadas. En boca es amable, suave y redondo, presentando una persistencia prolongada y agradable por su equilibrio entre acidez, dulzura y fruta.

Maridaje

por Lucas Bustos
Chef Espacio Trapiche

Ideal acompañante de risotto de camarones, pastas con cremas y carnes blancas.

Safrá 2016. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 29/09/2018.