

NANCUL RESERVE

COLLECTION PINOT NOIR



UVA: Pinot Noir

ORIGEM: Valle del Paredones, Chile **PRODUTOR:** Hugo Casanova

ENVELHECIMENTO: 60% 4 meses em barricas francesas
40% restantes em tanques de cimento

ÁLCOOL: 12,5%

SERVIR: 16°C - 18°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Possui um visual vermelho pálido típico de clima frio, com nuances elegantes de frutas vermelhas e floral. Vinho fresco de corpo médio e agradável acidez.

COMENTÁRIOS DO SOMMELIER: Um vinho de corpo leve, rico em frutas vermelhas com equilíbrio de taninos suaves e acidez. Típico de uma região fria.

HARMONIZAÇÃO: Acompanha bem carnes de caça com muita gordura, queijos maduros e massas com molho forte. Além de ser ideal para confraternizações.

