



LIBERWINES



VIGIA GRAN RESERVA PINOT NOIR

2023

Uva: Pinot Noir

Amadurecimento: O vinho tem passagem de 12-14 meses em carvalho francês.

Gradação Alcoólica: 14%

Temperatura: 12-14°C

Vinícola: Tágua Tágua Bodegas

Enólogo: José Tomás Correa Lisoni

Origem: Santiago, Chile



Notas de Prova: Cor vermelho rubi claro, com notas de azul não intensas. O nosso Pinot Noir produz um vinho altamente perfumado com aromas de cereja e morango. Na boca é um vinho de corpo médio com elevada acidez que pode envelhecer bem.



Técnica de Vinificação: Fermentação alcoólica entre 27 e 29 graus, para obtenção de cor e estrutura. Também passa por fermentação malolática. O vinho tem passagem de 12-14 meses em carvalho francês.



Harmonize com: O vinho é um aperitivo perfeito para acompanhar sobremesas de cereja e pratos com legumes fritos e/ou peixes grelhados.