



Catrala Pinot Noir

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: 100% Pinot Noir

Origem: Valle de Casablanca - Chile.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: A fermentação alcoólica ocorre em barricas de carvalho Frances, e a fermentação maloláctica ocorre em tanques de aço inoxidável.

Cor: Vermelho com tons violeta.

Aroma: Um aroma rico com uma mescla de madeira e frutas como framboesa e mirtilo.

Paladar: estruturado, muito frutado, com notas elegantes de madeira trazendo um sabor requintado.

Álcool: 14% vol.

Temperatura de Serviço: 10°C

Tempo de guarda: 10 a 15 anos.