

DESDE 1987

LA CHARBONNADE

IMPORTADORA



Primogênito Pinot Noir

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: 100% Pinot Noir

Origem: San Patricio Del Chañar, Neuquén - Patagonia - Argentina.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: A fermentação alcoólica ocorre em tanques de concreto a uma temperatura controlada de 18°C. Armazenado por 12 meses em barricas de carvalho francês.

Aroma: de notas florais como cerejas e violetas.

Cor: vermelho rubi brilhante com tons suaves e atraentes.

Paladar: por seu envelhecimento em carvalho se sobressai notas de baunilha. Tanino vinho equilibrado. Boa estrutura e persistência.

Álcool: 13,9 % vol.

Açúcar Residual: 2,5 g/L.

Acidez Total: 5 g/L.

Temperatura de Serviço: 18° C

Potencial de guarda: 4 à 6 anos.