



Miras Jovem Pinot Noir

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: 100% Pinot Noir

Origem: Patagônia – Argentina.

Colheita: Colheita manual em caixas de 12Kg.

Vinificação: A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável num período de vinte e quatro dias à temperatura de 25°C.

Envelhecimento: 40% durante oito meses em barricas de carvalho Frances e americano. Engarrafado sem filtrar.

Aroma: Frutas vermelhas, suave toque de flores e madeira delicada.

Cor: Vermelho violáceo.

Paladar: Sabor suave e intenso com final marcante e persistente.

Álcool: 14,4% vol.

Açúcar Residual: 2,19 g/L.

Acidez Total: 4,68 g/L.

Temperatura de Serviço: 15° C

Tempo de guarda: 5 a 6 anos.