

DESDE 1987

LA CHARBONNADE
IMPORTADORA



Miras Pinot Noir

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: 100% Pinot Noir

Origem: Patagonia - Argentina.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: Maceração de 31 dias. Temperatura de fermentação de 25°C.

Envelhecimento: 36 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Aroma: Frutado maduro, amadeirado com traços de baunilha.

Cor: Vermelho rubi.

Paladar: Excelente estrutura e persistência, taninos suaves de tom tostado pelo carvalho.

Álcool: 15,0 % vol.

Açúcar Residual: 1,91 g/L.

Acidez Total: 5,50 g/L.

Temperatura de Serviço: 16° C

Potencial de guarda: Mais de 10 anos.