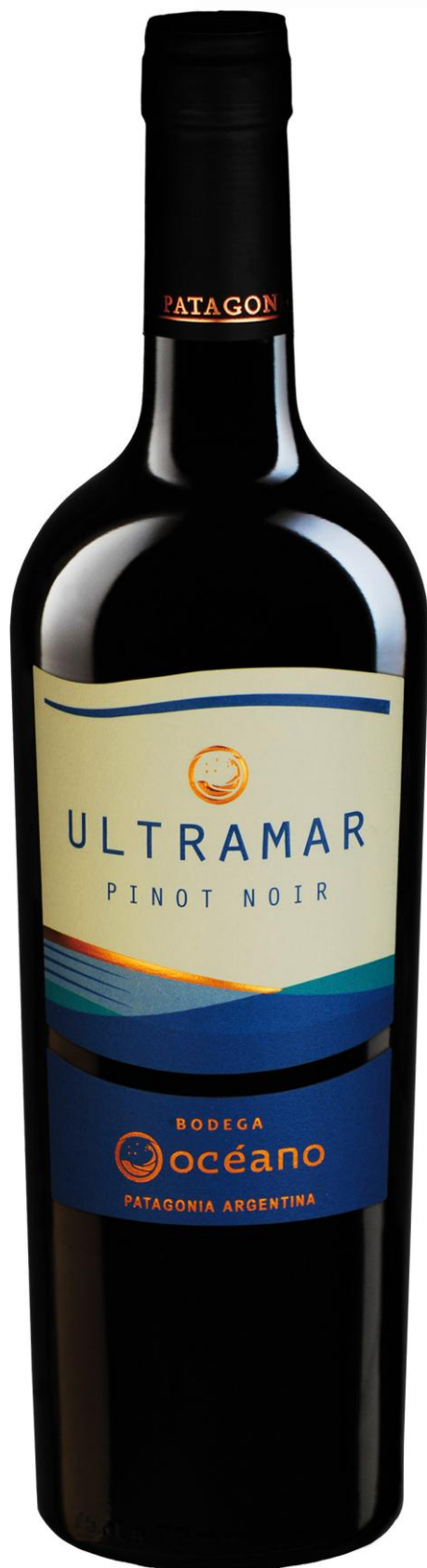


DESDE 1987

LA CHARBONNADE

IMPORTADORA



### Ultramar Pinot Noir

**Tipo:** Vinho tinto seco

**Variedade:** Pinot Noir 100%

**Origem:** Valle de Viedma -  
Rio Negro - Patagônia -  
Argentina.

**Vinhedos:** Solo arenoso e  
manejo de vinhedo orgânico.

**Colheita:** Colheita manual.

**Vinificação:** Desengaçadas a  
mão, maceração fria 4 dias em  
tanques de aço inoxidável e  
fermentação 15 dias em  
tanques de aço inoxidável com  
leveduras indígenas.  
Envelhecido 50% em barricas  
de carvalho francês e 50% em  
barricas de aço inoxidável  
americano por 9 meses.  
Engarrafado sem filtrar.

**Aroma:** Frutas frescas, tais  
como cereja, morango e  
damasco, com leve toque de  
ervas.

**Cor:** Vermelho violáceo de  
média intensidade.

**Paladar:** Acidez vivaz que  
refresca o paladar, leve e  
agradável.

**Álcool:** 13,8% vol.

**Açúcar Residual:** 3,04 g/L.

**Acidez Total:** 5,4 g/L.

**Temperatura de Serviço:** 16° C

**Tempo de guarda:** 3 a 4 anos.