

REINA ANA D.O. CENTRAL VALLEY FINES RESERVE PINOT NOIR 2022



● DESCRIÇÃO DO VINHO

As uvas deste Pinot Noir são plantadas em um território que apresenta chuvas moderadas no inverno e verões secos, com acentuada variação de temperaturas entre o dia e a noite. Isso possibilita que as uvas amadureçam na medida ideal para a produção de vinhos com taninos equilibrados, aromas ricos e cor concentrada. A uva Pinot Noir, que é originária da região francesa da Borgonha é uma variedade de difícil cultivo, mas a Viña de Aguirre mostra todo o seu "saber fazer" com o resultado final do produto. No visual o Reina Ana exibe cor rubi brilhante. Nos aromas revela aromas defumados, tostados e a presença de especiarias. No paladar as frutas maduras e o carvalho fundem-se para oferecer um acabamento perfeito, com sabor e elegância.

● ESTILO: TINTOS MACIOS

Vinhos jovens de média estrutura; pouca ou nenhuma madeira; aroma e sabor frutados. São redondos, joviais, fáceis de beber. Seus aromas e sabores são marcados por frutas vermelhas, mas sem grande intensidade.

País:
Chile

Uva:
Pinot Noir

Temperatura:
14° a 16°C

Abrir e consumir após:
30 minutos

Teor alcoólico:
13%

Corpo:
●●○○○

Sequência no serviço da seleção
1º

● HARMONIZAÇÃO

Bacalhau em Postas com Azeite, Canastra curado, Brócolis gratinados com molho branco, Língua ao Madeira, Bacon cozido, Molho Curry leve, Bacalhoadada com tomate, pimentão, batatas e cebola e Omelete com lingüiça.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.