

ARTIFICE PINOT NOIR RESERVA ESPECIAL 2022



● DESCRIÇÃO DO VINHO

A Pinot Noir, única uva deste Artifice, é uma variedade difícil de ser trabalhada. Alcança a maturidade precocemente e cada safra exige práticas diferentes. O segredo está em extrair cor e aroma, porém menos tanino. A Pinot se dá bem em solos calcários e climas mais frios. No Valle de Maule onde o vinho é feito, as videiras são plantadas em terreno plano, com excelente exposição à luz solar, o que garante uma boa maturação das uvas, proporcionando ao vinho taninos redondos e macios. No exame sensorial, mostra uma rica cor rubi pálida, com reflexos terracota. Seus aromas remetem a morangos, cerejas e notas defumadas. Na boca é elegante, com um bom equilíbrio e taninos suaves.

● ESTILO: TINTOS MACIOS

São 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, com média intensidade. Agradam sempre a consumidores Iniciantes e Intermediários. Usualmente são consumidos em reuniões com amigos, churrascos, jantares, festas e recepções.

País:
Chile

Uva:
Pinot Noir

Temperatura:
14°C a 16°C

Abrir e consumir após:
30 minutos

Teor alcoólico:
13%

Corpo:
●●●○○

● HARMONIZAÇÃO

Comida oriental, Queijo Minas Meia Cura, Massa ao sugo, Salgadinhos, Risoto com lingüiça, talharim com molho de carne bolonhesa, iscas de filé, peito de frango, queijos cremosos como Brie e filé grelhado.



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.