

Flor de Pinot

Pinot Noir - Viogner



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN

Pinot Noir 95%, Viogner 5%

MODO DE ELABORACIÓN

La uva pinot noir es recolectada en su óptima maduración, cosechada y prensada sin ningún tipo de maceración para no incrementar el color. Fermentación a baja temperatura en tanques de inoxidable.

EXAMEN VISUAL

Color rosado asalmonado pálido.

EXAMEN OLFATIVO

Muy agradable, aromas palmarios finos y ligeros.

EXAMEN GUSTATIVO

En boca es lleno y untuoso, con un post gusto elegante y muy claro.

IMPRESIÓN FINAL

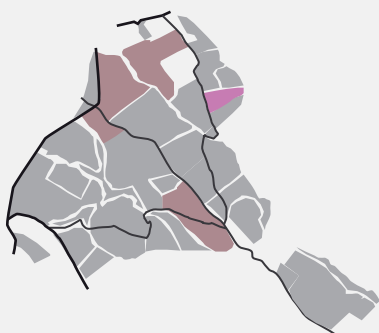
Muy interesante, armónico, franco, cremoso y persistente.

CONSUMO

Vino muy versátil, maridaje excelente con nuestra cocina mediterránea, e inmejorable con arroces y pasta.

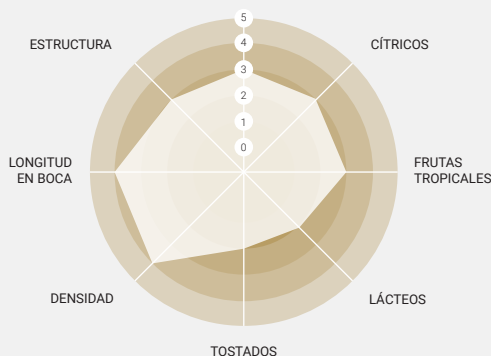
DEGUSTACIÓN

SITUACIÓN GEOGRÁFICA



Pinot Viogner

INTENSIDAD AROMÁTICA



INFO TÉCNICA

ALCOHOL	12.6% vol.
AZÚCAR	0.7 g/l
ATT (ACIDEZ)	5.35 g/l
PH	3.5
SO ₂ TOTAL	88 ppm

VINOS PREMIUM



Clos Antonia



Clos dels Angels



Don Pablo



Flor de Pinot



Manuela