

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Andeluna Altitud Pinot Noir Maceración Carbónica 2025
Vinícola	Bodega Andeluna
Safra	2025
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Tupungato (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses de repouso em garrafa
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2005, a Bodega Andeluna produz vinhos em um dos terroirs mais cobiçados da Argentina: Tupungato, no Valle de Uco. Ali, a combinação de clima montanhoso e mais de 1.300 metros de altitude garante frescor, intensidade e precisão — três pilares que definem o estilo da casa.

O nome Andeluna é uma homenagem à conexão entre a Cordilheira dos Andes e a lua, presença constante nas noites de céu limpo da região. Uma imagem simples, mas que traduz bem o espírito por trás dos seus vinhos.

O Andeluna Altitud Pinot Noir é um bom exemplo desse perfil de altitude. Metade do vinho é resultado de uma maceração carbônica, feita com cachos inteiros em tanque hermético. Isso proporciona uma fermentação intracelular que realça a delicadeza dos aromas e sabores. A outra metade segue uma fermentação tradicional, mas feita com leveduras indígenas, nativas do próprio terroir.

Depois, as duas frações se encontram no blend final, que amadurece por 6 meses em barricas de carvalho francês e descansa mais 6 meses em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
frutas vermelhas, como cereja, morango e framboesa, aliadas a rosas-vermelhas, especiarias, como baunilha e canela, finalizando com uma leve nuance tostada



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
um Pinot sofisticado, que apresenta taninos macios, acidez succulenta e uma ótima profusão de sabores, destacando as frutas vermelhas; apresenta um final de boca muito gostoso, de boa persistência



CULINÁRIA

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO
peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos