

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Catrala Limited Edition Pinot Noir
Vinícola	Viña Catrala
Safra	2016
País	Chile
Região	Valle de Casablanca
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	14° a 16° C
Guarda	até 2023
Decanter	-
Premiações	-

VEDANTE



Twin Top

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada dentro da "Reserva da Biosfera La Campana Peñuelas", uma vinícola Catrala é um paraíso ambiental no Vale de Casablanca. O clima oceânico e o solo composto de quartzo criam um terroir diferenciado para uma vitivinicultura.

A Pinot Noir é uma tinta de maior destaque no vale, onde pode ser reduzida lentamente como brisas marítimas que atingem os vinhedos. Este belo exemplo mostra toda a exuberância dessa variedade na sua juventude.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

muito refrescante, repleto de frutas do bosque (framboesas e cerejas em destaque), aliadas a nuances de menta e um autêntico "sous bois"

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

Pinot de ótima tipicidade, com acidez refrescante e muita fruta vermelha, que vem escoltada por uma deliciosa nota mineral de giz; surpreende também pela excelente persistência

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

risoto de cogumelos, confit de pato, escargots à la bourguignonne, fraldinha grelhada na brasa, polenta ao ragu de codorna



CULINÁRIA