



MAYOS

Vinho Tinto

PINOT NOIR



20852

750 ml

EAN 13: 7897015212220

DUN 14: 27897015212224

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 8,3 kg

Caixa: 27,5 x 18,5 x 30,5 cm

Garrafa: 9 x 9 x 29,5 cm

Pallet: 23 x 3 = 69 caixas



ORIGEM

Valle Central - Chile



SOLO

Maioria solos profundos de textura franco-argilosa.



CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas e uma ampla variação entre temperaturas diurnas e noturnas



TIPO DE UVA

Pinot Noir

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Leve

CORPO

-



SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical e latada.

COLHEITA

Manual e mecanizada, durante a metade de março.

VINIFICAÇÃO

Maceração de 12 a 14 dias, com temperatura de fermentação entre 18 e 22°C.

GUARDA

O vinho é conservado em tanques de aço inoxidável sobre suas borras finas.



VISUAL

Cor cereja brilhante com reflexos rubis.



AROMAS

Notas intensas de morango, cravo e couro.



PALADAR

Boca suculenta com taninos suaves e redondos, com notas torradas ao final.



GASTRONOMIA

Perfeito para harmonizar com massas, fiambres e pizzas.



Temperatura ideal de serviço entre 12 e 14°C.

