

VINO TINTO - OCIO PINOT NOIR - 750 ML

OCIO



País / Región / D.O

Chile, Valle de Casablanca



Historia

Viña Cono Sur se fundó en 1993 con el objetivo de producir vinos innovadores, expresivos y premium, que comuniquen el espíritu del Nuevo Mundo. Desde el comienzo utilizó nuevas ideas y tecnologías a los tradicionales métodos enológicos, con el fin de crear vinos expresivos e innovadores, provenientes de la tierra más austral del planeta.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Vendimia manual, Doble selección de la uva, fermentación en frío en tanque de acero inoxidable, pasa 14 meses en barrica de roble francés durante 14 meses y 2 meses en estanque de acero inoxidable

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra, Arandano, Cereza, Lila, Rosa



Boca : Seco, Tanino suave, Cuerpo completo



Maridaje

Ostión, Pollo, Pato, Pavo, Jabalí,

Calificación

Alc.Vol : 14.00%

Variedades: Pinot Noir: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 14°C y 16°C

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO