



BODEGA
PALO ALTO
MAIPÚ - MENDOZA - ARGENTINA

REINA REY ROSÉ PINOT NOIR

VINIFICAÇÃO

Produzido pelo método de sangria, a fermentação ocorre sem a presença das cascas a uma temperatura entre 13°C e 16°C.

UVAS

100% Pinot Noir

COLHEITA

Manual, na última semana de fevereiro, em pequenas caixas de 16 kg.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Atraente cor vermelha salmão, laranja pálido. Tem notas de frutas vermelhas que lembram morango e cereja, com toques de frutas cítricas e notas florais. É vibrante e fresco no paladar, com uma entrada agradável, e sua acidez se destaca em perfeito equilíbrio com seu perfil frutado. Seu final é persistente e cálido.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir entre 8°C e 11°C

Ideal como aperitivo ou para acompanhar queijos e frios, sushi e todos os tipos de comida oriental.

