



Botella
Borgoñesa
Verde antiguo



100%
Pinot Noir

Pinot Noir 2019



País: México

Región: Ojos Negros, B.C.

Vinificación: Ing. Samantha Ortiz Madrigal
Producción limitada

EVALUACIÓN GENERAL:

Un Pinot Noir con porte y elegancia. Suave armonía y complejidad que muestra gran evolución en copa. De clara tipicidad pero con un particular carácter distintivo de la región.

MARIDAJE:

Adecuado para acompañar platos de intensidad media como algunas pastas, ternera, lechón, codornices, langosta, pato, pescados salseados y quesos de mediana potencia.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

15 - 17°C

TIEMPO DE GUARDA:

Listo para degustarse, con posibilidad de guarda en cava por 5 - 6 años.

VINIFICACIÓN:

Maceración pre-fermentativa por 24 horas y posterior fermentación en acero inoxidable en control de temperatura con levadura seleccionada.

Añejamiento en barrica francesa de segundo uso por seis meses.

Se minimiza el filtrado para conservar mayormente sus propiedades.

EXAMEN ORGANOLÉPTICO

A la vista un vino rojo teja, intensidad media y matices anaranjados que indican madurez. Limpieza, brillo y luminosidad señalan un vino sano, bien logrado. Buena densidad apreciable en sus piernas definidas que bajan lentamente.

En nariz, de familia aromática frutal como frambuesa, cereza negra, discreta ciruela y notas florales de jamaica con un toque final discreto a eucalipto. Presencia de roble francés que enriquece la expresión.

En boca podemos disfrutar de un cuerpo medio, gusto fresco, larga permanencia y expresión suave, sin mostrar astringencia. Rica acidez que enaltece su frescura. Es un vino armónico, de agradable balance. Presenta en el retrogusto todo su carácter frutal con un delicado y largo final.

