



VINHO TINTO CHILENO RESERVA PINOT NOIR

O Santa Beatriz Reserva Pinot Noir é um tinto de rara elegância, com cor rubi claro e translúcido que revela sua delicadeza e refinamento. No nariz, apresenta aromas sofisticados de cereja, chocolate escuro e leves toques de couro, num bouquet complexo e envolvente. Em boca, é equilibrado e delicado, com taninos finos e uma complexidade que se desdobra com suavidade. Um Pinot Noir versátil e gastronômico, que transita com desenvoltura entre o aperitivo e pratos elaborados.



Denominação

Valle de Casablanca,
Chile | Tipo: Vinho Tinto



Teor Alcoólico

12,5% Vol.



Uvas

Pinot Noir 100%



Vinificação

Maceração delicada a frio seguida de fermentação com temperatura controlada em tanques de aço inox, preservando a fineza e os aromas varietais característicos da casta.



Harmonização

Harmoniza muito bem com risoto de cogumelos, atum e salmão grelhado, além de funcionar como excelente aperitivo.



Temperatura de Serviço

Servir entre 14 e 16°C



Envelhecimento

Pronto a beber. Potencial de guarda de 1 a 3 anos.

Chileno



CÓD.	DESCRIÇÃO	CÓD. DE BARRAS	CÓD. DE BARRAS CX
32127	VIN CHI TINTO S.BEATRIZ RES PINOT NOIR	7899710028601	27899710028605

QTD. CX	DIMENSÕES DA CX	PESO CX	PALETIZAÇÃO	PESO PALLET
12 Unid.	34 cm x 25 cm x 30 cm	14,5 Kg	1440 Garrafas: 120 X 12	990,22 Kg