



WALLPA PINOT NOIR

Variedad | 95% PINOT NOIR - 5% MALBEC

Procedencia | Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Enología

Nuestro Pinot pasa sólo 6 meses por bodega de roble francés de 3er y 4to uso. Luego se retira el vino durante otros 5 meses, para lograr un filtrado y que recupere su frescura frutal. El resultado es un Pinot muy sabroso y fresco, con una buena acidez en boca.

Nota de Cata

Vino joven, color rojizo muy suave (como es en general el Pinot), tiene mucha presencia de fruta y una buena acidez, proveniente de su leve paso por bodega.

Maridaje sugerido

Recomendamos tomar este Pinot bien frío. Lo destacable es que se puede tomar tanto frío (14°C) como a temperatura normal (16°C). Es un vino que va muy bien tanto como aperitivo, o acompañado de pescados, sushi, o algún queso suave. Otra muy buena opción son mollejas con mucho limón.

Potencial de guarda | 4 años

Temperatura de servicio | Servir bien frío, entre 14°C y 16°C

