

ANDICA PINOT NOIR 2022

Miguel Torres Ándica se faz sob a visão de homenagear a expressão natural e da biodiversidade do país que acolheu a vinícola há 40 anos. Este Vinho 100% orgânico certificado é feito com o maior respeito através dos ecossistemas chilenos onde são cultivadas as uvas, do norte à Patagônia, com uma abordagem sustentável para agricultura e conscientes das alterações climáticas.



VISUAL

Delicada cor vermelha rubi



AROMA

Aroma intenso e elegante, com elementos de cereja e especiarias.



PALADAR

Ao paladar é delicado e fresco, elegante e culmina em uma excelente sensação em boca, com um perfeito final.



CASTAS

Pinot noir
(Valle del Maule)

VINIFICAÇÃO

Maceração por 13 dias. Fermentação: 6 dias a 22°C com leveduras nativas. Fermentação malolática: 73% passa 8 meses em barricas de carvalho francês neutro de 5 ou mais usos, e 27% em tanques de aço inox.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13,5%

Estágio: 73% passa 8 meses em barricas de carvalho francês neutro de 5 ou mais usos, e 27% em tanques de aço inox.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 492 | EAN: 8410113556769