

MORANDÉ

MORANDE PINOT NOIR RESERVA

Variedad:

Pinot Noir

Reposo:

10 meses barricas roble frances

Grado Alcohólico:

13%.

Temperatura de servicio:

14° C.

Notas de Cata:

Con una nariz de gran tipicidad, con intensos aromas frutales que recuerdan frambuesa y cereza, y agradables notas a rosa, canela y tierra húmeda.

En boca podemos apreciar un buen cuerpo, de estructura delicada, rico en sabores de frutos rojos frescos y especias. De estructura elegante, largo, con buen equilibrio e intensidad.

Maridaje:

Ideal para acompañar pescados grasos como bacalao y mero, además de jamones, pastas, quesos frescos y cremas.



Grupo CAL
Comercialización, Asesoría y Logística

grupocal.mx