

MORANDÉ



PIONERO PINOT NOIR

Variedad:

Pinot Noir

Reposo:

3 meses barricas roble france

Grado Alcohólico:

13%.

Temperatura de servicio:

12- 14° C.

Notas de Cata:

Vino de color rojo violeta con matices púrpuras. En nariz presenta aroma a frutos rojos frescos como la frambuesa y notas levemente especiadas, a hierba y tierra húmeda. En boca tiene un cuerpo delicado, muy fresco y balanceado entre acidez y una fina trama tánica. Con notas a berries rojos, clavo de olor, chocolate negro y un delicado final de grano de café tostado.

Maridaje:

Ideal para acompañar aperitivos, carpacho, pastas con salsas livianas, comida oriental.