

PAUL MAS ESTATE

PINOT NOIR

IGP Pays d'Oc

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com

VARIEDAD

100% Pinot Noir.

VIÑEDO

Vides de 13 años.

Tipo de suelo: Arcilla y piedra caliza con grava.

Cosecha: Mecánica por la noche con el fin de evitar la oxidación.

Rendimiento medio: 55 hl/ha.

VINIFICACIÓN

Despallado de la uva, maceración por 5 días para la extracción de color y aromas, prensado. Únicamente el jugo de los primeros prensados es utilizado, después de la fermentación maloláctica, el vino se añeja en barricas de roble por 6 meses.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Un encantador y brillante destello rojo granada.

Nariz: Elegantes aromas de moras rojas, fresa, cereza, especias y un toque de vainilla.

Boca: De cuerpo medio con taninos suaves, se confirman las notas de frutales y especias suaves, rica acidez con un largo final.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir entre 16°C y 18°C.

Se puede disfrutar con comida a la parrilla, carne de cordero, ternera o puerco, así como con quesos suaves y curados.

