



LA PALMA RESERVA PINOT NOIR 2019

La Palma Reserva son vinos elaborados con frutas seleccionadas de nuestros propios viñedos que ofrecen expresión varietal en perfecta armonía con la complejidad que viene con la presencia del roble. Esta colección de vinos embotellados de la finca ofrece la oportunidad perfecta para apreciar el potencial de Chile y de Cachapoal como Denominación de origen de clase mundial.

WINE OF CHILE

Denominación de Origen

Peumo, Valle del Cachapoal.

100% Pinot Noir



Maduración

Un porcentaje de este vino es envejecido en madera francesa por seis meses.



Nariz

Especiado, lleno de fruta roja, con aromas de guinda ácida, frutillas y ciruelas, el vino se va abriendo en la copa mostrando un carácter terroso que recuerda el bajo bosque o setas.



Paladar

Un Pinot Noir fresco y muy vivaz, su textura es amable y deja un leve recuerdo ahumado al final de boca.



Maridaje

Un vino ideal para hongos o setas a la parrilla pero también tiene la versatilidad de acompañar charcutería y pescados azules. Servir entre 16 y 18 grados y beber desde hoy al 2022.

ALC/VOL: 13% ACIDEZ: 6,0 g/l (en ácido tartárico)
PH: 3,58

