

# VINHO CORDELIER PINOT NOIR



Os vinhos jovens da linha Cordelier são uma escolha versátil. Com seu sabor leve e vibrante, são cuidadosamente elaborados a partir de uvas jovens selecionadas, resultando em uma bebida fresca com marcantes notas frutadas.

Quando harmonizados com pratos adequados, os vinhos jovens da linha Cordelier elevam a experiência de degustação, adicionando uma dimensão especial de sabores.



**Categoria:** Vinho Fino Tinto Seco



**Vinhedos:** Serra Gaúcha



**Gradação Alcoólica:** 11,5% vol.



**Safra:** 2022



**Envelhecimento:**

Sem passagem por carvalho



**Estimativa de guarda:**

4 anos



**Castas:**

100% Pinot Noir



**Análises:**

Acidez Total: 75meq/L

Açúcar Residual: 1,2g/L

PH: 3,4



**Elaboração:**

| Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;

| Desengace e leve amassamento das bagas;

| Fermentação alcoólica de forma tradicional por um período de 7 dias com temperatura controlada e remontagens automáticas diárias;

| Repouso em tanques de aço inoxidável;

| Estabilização à frio, filtração e engarrafamento.



**Características Sensoriais:** Coloração de leve intensidade, apresenta aspecto translúcido, no olfato lembra aromas de frutas vermelhas e um toque de especiarias. Na boca apresenta corpo médio harmonioso e com baixa acidez.



**Harmonização:** Especiarias exóticas, como gengibre, anis e cúrcuma, cogumelos, carnes brancas como aves domésticas e queijos delicados e frescos, como brie e creme azedo.



**Temperatura de serviço:**

13°C a 16°C

Cedenir Fornunatti, enólogo