RUTINI
COLECCION

PINOT NOIR



Variedad
100% Pinot Noir

Envelhecimento
12 meses, 40% em carvalho francês novo, 60% de 2do uso

Potencial de guarda
10 anos

Notas de degustação
De cor roxo de intensidade média com reflexos avermelhados, este vinho exala um sutil perfume de framboesas e marmelos que se fundem com notas que lembram a floresta e o couro. Este perfil aromático é realçado pelo descanso em barricas de carvalho francês, que adiciona aromas defumados e se completa com uma sensação aveludada

Sugestões de harmonização
Risoto de cogumelos frescos e secos, atum vermelho, terrine de campo, paella, folhado de atum, massas com frutos do mar,.

Altitude do vinhedo	1.100 - 1.250 m.s.n.m
Envelhecimento	12 meses

www.rutiniwines.com

RUTINI