

Familia Otero Ramos

PINOT NOIR ESTATE

Notas de cata:

Este Pinot Noir de Luján de Cuyo tiene una fuerte personalidad proveniente de su terroir. Vino de color rojo cereza intenso y brillante con aromas florales. Guindas y frutillas. De paladar amable, taninos sedosos y maduros. Muy especiado, mucha vainilla, café y chocolate de su paso por roble francés. Retrogusto largo y persistente.

Potencial de Guarda: 8 años.

Crianza: 8 meses en roble francés y americano.

Alcohol: 14%

Región: Mendoza, Argentina.

Método De Cosecha:

- Trabajo artesanal,
- Raleos previos a la pinta y a la cosecha,
- Cosecha en cajas de PVC de 18 kgs.

Elaboración:

- Mesa vibradora de selección de

racimos,

- Mesa fija de selección de grano,
- Tanques de acero inoxidable con control individual de temperatura.

Envasado:

- Corcho natural,
- Capsulado manual.
- Etiquetado manual.

Maridaje:

Comida Asiática. Cordero guisado o con hierbas. Coq au Vin. Conejo especiado. Quesos de semi maduros. Pescados grasos grillados como el Atún fresco o el Salmón. Magret de Pato.

Galardones:

*Medalla de Plata en MIWSC “Teravino 2013”, Israel.

*Medalla de Oro en Concurso Internacional *VINUS 2013*, Mendoza, Argentina.

*85 pts. de Robert Parker (The Wine Advocate) a través del tasting de Luis Gutiérrez 2013-2014.



www.oteroramoswinery.com
info@oteroramos.com.ar, Tel: +54 0261 4961680
Araoz 2750, Luján de Cuyo 5507, Mendoza, Argentina