

Pinot Noir

03736

Cosecha 2020

Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Un vino tinto fresco,
sutil y ligero con
aromas a frutos rojos
y flor de hibiscos

VINO TINTO COSECHA

D. O. Catalunya

Pinot noir

35.200 botellas

75 cl

DELICADA SUTILEZA

Cerca de la Serra de Pàndols, a más de 350 metros de altitud, se encuentran nuestros viñedos de pinot noir. Una uva delicada y caprichosa, que gracias a los suelos arcillo-calcáreos y a la influencia del río Ebro y del mar mediterráneo, disfruta de las condiciones idóneas para una excelente maduración. Un magnífico fruto que nos permite elaborar este vino perfumado, fresco y afrutado.



Ligero | Afrutado | Maduro | Intenso

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Consumo: antes de 2023

Maridaje: tartar de ternera picante

De color púrpura pálido. Aromas a fruta roja fresca (**cereza** roja y **fresa** silvestre) sobre un perfumado fondo floral (**flor de hibiscos**) y balsámico (**menta**). Recuerdos a **regaliz** y pimienta negra. En boca es fresco, ligero y goloso. Final largo y afrutado.

Vinos similares de la bodega:

Garnacha Tinta, Garnatxa y Silvestre



MASET
VINOS Y CAVAS

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR