

VIBRANTE

NOTAS DE CATA

Vibrante es un vino que presenta un color rojo rubí y en nariz se perciben aromas de frutas rojas frescas como frutillas, cerezas, moras, integrado con notas especiadas. En Boca es un vino elegante y equilibrado, acidez fresca, taninos suaves, persistentes y sedosos,

VARIEDADES DE UVAS: 100% Pinot Noir

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle Litueche, Colchagua Costa, Chile.

MADURACIÓN: Pasa por una crianza de 10 Meses en Huevo de concreto.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,74 g/lit

PH: 3,42

AZUCAR RESIDUAL: 1,63 g/lit

ALCOHOL: 13,5°

SUGERENCIA

RECOMENDACIONES DE GUARDA: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR: 13°C a 16°C.

DECANTACIÓN: Se recomienda.

MARIDAJE: Ideal para compartir con pescados grasos, quesos suaves, carnes blancas y charcutería.

ENÓLOGO: Jose Ignacio Maturana



PREMIOS

- Descorchados 92 Puntos.