



00104279

Familia Schroeder Barrel Fermented Pinot Noir
750 ml 12 /c

Procedencia: Neuquén (Patagonia) - Argentina.

Variedad: Pinot Noir 100%.

Crianza: Roble Francés y americano (50% c/u), 6 meses.

Nariz: Expresiva. Frutos rojos como frambuesas, grosellas y frutillas, acompañado con notas tostadas y vainilla, y un tenue fondo mineral.

Boca: Cautivadora entrada, justa acidez, taninos cálidos, en sus sabores se entrelazan las frutas y tenues toques tostados y de cocoa. Cuerpo medio, armonioso y sabroso.

Maridajes opcionales entre otros: Pescados aceitosos, carnes blancas en salsas con acidez (tomate) o bien en otras preparaciones culinarias, así como las carnes rojas (inclusive a la parrilla), platos con setas y quesos cremosos, frescos.