



00104326

**Chacra - Barda**

**750 ml 12 /c**

Procedencia: I.G. General Roca - Rio Negro (Patagonia), Argentina

Variedad: Pinot Noir 100%.

Crianza: 10 Meses Roble Francés (el 30%).

Nariz: Perfumada. Predominan los recuerdos a frutos rojos frescos y en confitura, y delicados toques especiados y ahumados.

Boca: Cálido en su entrada. Avanza recordándonos los frutos (ciruela roja y frambuesa deshidratada), exquisita acidez bien balanceada con la fruta y sus finos taninos. Moderadamente intenso, elegante y suave final.

Maridajes opcionales entre otros: Ideal acompañando sushi, setas, pescados como la trucha, el atún, salmón, pollo, pavo y carnes rojas.

93 Pts, 2018 - Robert Parker