



00104558

Cono Sur 20 Barrels Pinot Noir

750 ml 6 /c

Procedencia: Valle de Casa Blanca – Chile.

Variedad: Pinot Noir 100%.

Crianza: Barrica Francesa, 12 meses.

Nariz: Expresiva fina y compleja. Despliega aromas a guindas, frutillas, frambuesas y ciruelas que se combinan con toques suaves a cuero.

Boca: Apreciaremos desde su entrada una exquisita y sedosa textura. Sabores a frutos maduros, muy bien integrados con su puntual acidez y aporte de la barrica. Elegante y placentero.

Maridajes opcionales entre otros: Sushi, pescados aceitosos (cabrilla, pargo rojo, atún, salmón), platos con setas, carnes blancas, rojas magras y quesos cremosos.