

Bodega Secreto Patagonico

Mantra Pinot Noir | 2019
VIN0023-19

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A BACKPACKER
ELEMENTO PRIMO	PINOT NOIR
COLORE	Rosso
ALCOL	12.00



Vinificazione e Affinamento

Vino prodotto con uve 100% Pinot Nero raccolte a mano, l'affinamento in botti francesi va dai 3 ai 6 mesi. Le uve vengono mantenute a bassa temperatura, selezionate e pressate a grappolo intero, macerazione a freddo e pigeage manuale. Micro fermentazioni che ne esaltano il profilo aromatico.

Descrizione Vino

Un vino carismatico fedele ritratto del territorio. Floreale e fruttuato, con note di piccoli rossi, arricchiti da note vegetali e balsamiche con un sottofondo minerale. In bocca è profondo, terroso, con il frutto in evidenza e un tannino gustoso. Chiude preciso e mandorlato. Ottimo con la farafona al forno.

