

LA POSTA GLORIETA PINOT NOIR 2017

La Posta (Laura Catena) | cód 1895170

Elaborado com uvas de um vinhedo plantado a mais de 1000 metros de altitude com cinco clones diferentes de Pinot Noir da Borgonha, o Glorieta é uma das maiores pechinchas entre os vinhos elaborados com a uva Pinot Noir. "Fresco, equilibrado e pronto para beber", nas palavras de James Suckling que lhe conferiu 92 pontos na safra de 2017.



Produtor	La Posta (Laura Catena)
País	Argentina
Região	Mendoza - Vinhedos com vinhas de 25 anos de idade localizados em Tupungato-Villa Bastias, Valle do Uco.
Tipo	Tinto
Uva	100% Pinot Noir
Volume	750ml
Safra	2017
Teor alcoólico	13.5
Temperatura de serviço	15 a 18°C
Vinificação	Fermentação tradicional.
Maturação	50% do vinho permanece 12 meses em barricas carvalho francês de segundo uso, 20% em tanques de concreto e 30% em tanques de aço inoxidável.
Corpo	Médio
Sugestão de Guarda	Pronto para consumo
Combinações enogastrômicas	Carne de cordeiro ou salmão de forno com molho de azeite e alcaparras.
Pontuação	James Suckling 92 PTS / 2017