

OYSTER BAY MARLBOROUGH PINOT NOIR 2016

Oyster Bay | cód 1962160

O Pinot Noir de Oyster Bay é maturado em barricas de carvalho francês e mereceu 91 pontos da Wine Spectator na safra 2008, sendo descrito como polido e bastante perfumado. Eric Asimov, do New York Times, definiu-o como puro, com aromas frescos de flores e fruta vermelha. Sempre uma das melhores escolhas entre os Pinots da Nova Zelândia.

Produtor	Oyster Bay
País	Nova Zelândia
Região	Marlborough - Localizados nos vales de Wairau e Awtare.
Tipo	Tinto
Uva	Pinot Noir
Volume	750ml
Safra	2016
Teor alcoólico	14
Temperatura de serviço	16 a 17°C
Maturação	Permanece 6 meses em barricas de carvalho francês (40% novos).
Corpo	médio
Sugestão de Guarda	Mais de 10 anos
Combinações enogastrômicas	Carnes de caça, pato e cordeiro.

