

LAMUCHI WINES BOLITA DE FUEGO

PINOT NOIR 2022

ASPECTO VISUAL: seductores rojos con suaves reflejos violáceos se destacan en la copa. Mucha vivacidad, brillantes y claras tonalidades. Su excelente presencia visual atesora un gran momento actual y un enorme potencial de evolución acorde a su añada. Tipicidad cromática varietal y regional.

ASPECTO OLFATIVO: intenso, fragante con deliciosas sensaciones que van atrapando la nariz mediante un interesante abanico de flores rojas, frutas, como cerezas, moras, guindas, tomates; frescas hierbas, mentolados, eucaliptos; las especias como el clavo de olor y pimentas. Además, se perciben sutiles notas ahumadas que enamoran y armonizan las percepciones aromáticas. Un estilo elegante, complejo y dinámico que va cambiando a medida que los segundos van pasando en la copa.

ASPECTO GUSTATIVO: estiloso y con mucho carácter, el primer impacto cuando el vino ingresa en la boca. Muy sabroso, refinados taninos, de gustosa madurez, súper refrescante y cautivante. Su paso por el paladar es sedoso, gratificante, jugoso, redondeando así un conjunto de percepciones encantadores. Su final es largo, persistente y elegante. Su paso deja recuerdos exquisitos de flores, frutas y muchas frescas especias. Sofisticado, complejo y placentero.

CONCLUSIÓN GENERAL: Versatilidad y consistencia en toda su estructura. Expresivo, refinado, pero con firmeza. Su perfil se define como un conjunto de sensaciones atractivas y encantadoras que invitan y desafían al disfrute. El tiempo en botella y en la copa es el aliado principal para lograr su completa expresión. Sus virtudes y atributos permiten pensar en un vino de larga duración en el tiempo en botella, por ende, una evolución prolija y lenta.

GUARDA: por las cualidades y virtudes sensoriales permite disfrutarse en el presente, como así también, la evolución en botella puede traer cambios maravillosos. Con su correcta guarda, el tiempo potencial puede pensarse en al menos 15 años.

MARIDAJE: La elegancia, complejidad y potencia de sus atributos permiten variantes y alternativas a la hora de la combinación. Momentos de sobremesas y encuentros con la lectura y las películas. Mientras que la comida puede potenciar las experiencias, propuestas de pastas rellenas con salsas cremosas, carnes braseadas, pescados a la parrilla con vegetales asados, quesos maduros, embutidos, risottos y postres que conjuguen chocolates y cremas cítricas. Las virtudes organolépticas del vino desafían y entusiasman.

TEMPERATURA: el varietal permite beberse fresco, entre los 10º y 12º debido a la fineza de sus taninos. Tener en cuenta el contexto y entorno de su disfrute para minimizar las consecuencias de una elevada temperatura de consumo.