



Bolita de Fuego

RESERVA PINOT NOIR



VARIEDAD

100% Pinot Noir

VIÑEDOS

Los Chacayes,
Valle de Uco

SERVICIO

10°–12°C

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés de primer uso.

NOTAS DE CATA

Atractivos y delicados tonos rojizos que denotan brillo y vivacidad. Primeras percepciones son frescas, deliciosa combinación de frutas rojas y negras como las frutillas, moras y arándanos. Amable y gustoso primer contacto en boca, provocando una primera suave sensación. Sus taninos sedosos, el cuerpo envolvente, su potencia y el perfil refrescante que acaricia el paladar son principales características de este Pinot Noir que expresa identidad y personalidad. Final largo y persistente.

MARIDAJE

Propuestas de 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

Sugerimos beberlo entre 10° C – 12° C.