PINOT NOIR 2020

BODEGAS DEL VIENTO

Variedad
100% Pinot Noir.

Crianza
13 meses (FR, 2º y 3 uso).

Fermentación
Inox.

Cata

Vista
Vino tinto brillante, color rojo rubí, capa delicada.

En nariz
Perfil aromático complejo de intensidad notable. Notas de maderas nobles, ébano, copal, cacao, nuez moscada y pimienta.

En boca
Voluminosa, untuosa y aterciopelada, en donde persisten las notas de cacao y maderas nobles. Presenta un postgusto persistente.

Ta. de Servicio
14-16 c

Potencial de Guarda
4 años

Maridaje
Pollo | moles | risotto | pastas | carne de puerco | pizza | atún sellado | trufa |

Reconocimientos

Cosecha 2015
- Medalla de Plata México Selection by Concours Mondial de Bruxelles.
- "Mejor Pinot Noir de México" –Guía Catadores del Vino Mexicano 2018.

Cosecha 2016
- Medalla de Plata Concours Mondial de Bruxelles (Internacional).
- "Mejor Pinot Noir de México"–Guía Catadores del Vino Mexicano 2019.

Cosecha 2017
- Medalla de Plata México Selection by Concours Mondial de Bruxelles.
- "Mejor Pinot Noir de México" –Guía Catadores del Vino Mexicano 2018.

Cosecha 2020
- Medalla de Plata México Selection by Concours Mondial de Bruxelles.
- 91 puntos en Guía Peñín, Edición 2022.