



BODEGAS DEL VIENTO



# Pinot Noir



Cepa

100% Pinot Noir.



Crianza

10 meses (FR, 2° uso).



Fermentación

Inox.



Vista

Vino tinto brillante, color rojo rubí con destellos ocre y capa baja.



En nariz

Perfil aromático complejo con frutalidad presente, notas terreas, cacao, té y nuez moscada. Intensidad media alta.



En boca

Sabrosa y larga, tanino pulido, y post gusto persistente y cremoso.



Ta. de Servicio

14-16°C



Potencial de Guarda

4 años



Maridaje

Pollo | rissoto | pastas | carne de puerco | pizza | atún sellado | Sales



## Reconocimientos

Medalla de Plata Concours Mondial de Bruxelles Internacional. (Cosecha 2016).

Medalla de Plata México Selection by Concours Mondial de Bruxelles (Cosecha 2015).

“Mejor Pinot Noir de México” – Guía Catadores del Vino Mexicano 2018 (Cosecha 2015).

“Mejor Pinot Noir de México” – Guía Catadores del Vino Mexicano 2019 (Cosecha 2015).