



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

A la vista tiene un intenso color rojo granate, en nariz es intenso y expresivo, evocando moras negras y otras moras del verano. Es un vino sutil y sedoso, que combina carnosidad con viveza.

## FICHA TÉCNICA

### TIPO DE VINO:

Vino Tinto

### AÑADA:

2010

### VARIETADES DE UVA:

100% Pinot Noir

### PAÍS:

Francia

## El viñedo de Borgoña

El viñedo de Borgoña cuenta con cinco denominaciones de origen controladas, appellations d'origines contrôlées (AOC), 33 denominaciones grands crus, 562 denominaciones premier crus, 44 denominaciones municipales o villages y 23 denominaciones regionales y semi regionales.

Sus uvas principales son Pinot Noir y Chardonnay. Los vinos pueden ser producidos en las tradicionales poblaciones vitivinícolas de los tres departamentos, Yonne, Cote d'Or y Saone et Loire

## VINIFICACION Y CRIANZA:

Las uvas son cosechadas en plena madurez, despalilladas, prensadas y después fermentadas a bajas temperaturas. Posteriormente el vino es metido a crianza por varios meses antes de embotellarlo.

Zona de Producción: Cote d'Or está en el corazón del viñedo de la Borgoña, 50 kilómetros al sur y ligeramente al oeste de la capital Dijon.

Precio: \$ 275.00

Paquete 3 Botellas:

\$ 783.75

(\$ 261.25 Bot.)

Paquete 6 Botellas:

\$ 1485.00

(\$ 247.50 Bot.)

Paquete 12 Botellas:

\$ 2,805.00

(\$ 233.75 Bot.)

## TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

En condiciones ideales actuales o hasta 2016, ideal para acompañar carnes rojas y platos especiados.

