Vinho: Eulenlock

Produtor: Belle Glos

País: EUA

Região: California

Safra: 2019

Castas: Pinot Noir

Teor alcoólico: 14,8%



Tasting

VISUAL: Vermelho rubi profundo

OLFATIVO: aromas de grãos de cacau, frutas escuras, baunilha e framboesa.

GUSTATIVO: sabores de frutas de caroço escuras, pimenta branca, cereja azeda e ameixa madura. Este vinho é ousado e bem equilibrado, com uma acidez vibrante e taninos aveludados e ricos.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de vaca, aves, vitela e carnes de caça.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 a 18ºC.

Vinificação & amadurecimento

A fermentação ocorreu em uma combinação de tanques de aço inoxidável fechados e abertos. Utilizamos tanto remontagem como "punch-over" para extrair cor e taninos, além de controlar as temperaturas e maximizar os sabores. Barricamos apenas o suco obtido naturalmente (free-run juice) e, em seguida, envelhecemos o vinho em 100% carvalho francês (60% novo) por nove meses.

Reconhe cimento



