

BÖEN TRI-APPELLATION PINOT NOIR 2021

CALIFORNIA



SOBRE ESTE VINHO

O Boen Pinot Noir 2021 é um vinho da mesma vinícola que produz os famosos Belle Glos, criada por Joseph Wagner. Esse Pinot Noir californiano é conhecido por sua riqueza de frutas, textura sedosa e uso expressivo do carvalho. Uvas provenientes de vinhedos em Santa Barbara, Sonoma e Monterey. Um Pinot acessível, rico e aveludado, perfeito para harmonizar com pratos bem temperados e queijos cremosos

NOTAS DE PROVA

Frutas maduras: cereja preta, framboesa, amora
 Notas de baunilha, caramelo e especiarias doces
 Toque defumado e chocolate devido ao envelhecimento em carvalho

VINIFICAÇÃO

Colheita Manual
 Fermentação – O vinho passa por fermentação em aço inoxidável, com controle de temperatura para preservar a fruta e desenvolver complexidade.
 Maceration Extendida – A casca permanece em contato com o suco por um tempo maior, extraíndo cor, taninos e aromas intensos.
 Fermentação Malolática Completa – Isso suaviza a acidez e dá ao vinho sua textura cremosa e amanteigada.

PRODUTOR
 BÖEN WINES

PAÍS
 USA

REGIÃO
 CALIFORNIA

ENVELHECIMENTO
 9 a 12 meses em barris de carvalho francês e americano.

TIPO DE SOLO
 Sonoma County
 Argiloso com cascalho e areia. Ajuda na retenção de umidade, resultando em vinhos com boa acidez e elegância.
 Monterey County
 Arenoso e calcário. Boa drenagem, permitindo uma maturação lenta das uvas e trazendo notas frutadas intensas e frescor.
 Santa Barbara County
 Franco-arenoso com influência oceânica. Contribui para vinhos com taninos macios, textura sedosa e toques florais.

TEOR ALCOÓLICO
 14,8%

COLHEITA
 2021

VARIEDADES DE UVA
 Pinot noir

COR
 tinto

ESTILO
 tranquilo

AROMAS
 Frutas maduras: cereja preta, framboesa, amora
 Notas de baunilha, caramelo e especiarias doces
 Toque defumado e chocolate

HARMONIZAÇÕES

Carnes:
 Magret de pato com molho de frutas vermelhas
 Cordeiro grelhado com ervas
 Costelinha suína ao barbecue
 ♦ Massas e Risotos: Risoto de cogumelos e parmesão
 Massa ao molho funghi trufado
 Nhoque ao ragu de cordeiro
 ♦ Queijos: Brie, Camembert, Gruyère
 Parmesão curado ou Gouda envelhecido
 ♦ Peixes e Frutos do Mar: Salmão assado com crosta de ervas
 Atum grelhado com molho teriyaki

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)
16 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 856184006112

WinePass | Avenida Brigadeiro Faria Lima 1616 | www.clubewinepass.com.br
financeiro@clubewinepass.com.br | +55 11964861020