

RESERVA

DEL FIN DEL MUNDO

PINOT NOIR 2014



“Sutiles notas a vainilla y humo aportadas por su crianza en roble.”

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 13,6 % vol
Acidez total: 5,02 gr/lit
Azúcar: 2,33 gr/lit.
pH: 3,67

VINIFICACIÓN

Maceración por 20 días.
Fermentación maloláctica 100%.
Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí. Brillante
Aroma a frutos rojos, a guindas y frambuesas.
En boca es agradable, muy frutado, de taninos suaves y de largo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 3 y 4 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° C y 18° C.

— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
— PATAGONIA ARGENTINA —

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO
Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 485 5004 / 485 5083
OFICINA NEUQUÉN
San Martín 195, 5° piso, oficina 3 (Q8300LKC) Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 442 4040 / 448 1302
OFICINA BUENOS AIRES
Honduras 5663 (C1414BNE) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 11) 4852 6660
info@bdfm.com.ar / www.bodegadelfindelmundo.com