

Pinot Noir

03736

Cosecha 2022

Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Un vino tinto fresco,
sutil y ligero con
aromas a frutos rojos
y flor de hibiscos

VINO TINTO COSECHA

D. O. Catalunya

100 % pinot noir

34.300 botellas

75 cl

DELICADA SUTILEZA

Cerca de la Serra de Pàndols, a más de 350 metros de altitud, se encuentran nuestros viñedos de pinot noir. Una uva delicada y caprichosa, que gracias a los suelos arcillo-calcáreos y a la influencia del río Ebro y del mar mediterráneo, disfruta de las condiciones idóneas para una excelente maduración. Un magnífico fruto que nos permite elaborar este vino perfumado, fresco y afrutado.



Ligero | **Afrutado** | Maduro | Intenso

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●●○○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Consumo: antes de 2025

Maridaje: tartar de ternera picante

De color púrpura. Aromas a fruta roja fresca (**fresa** y **frambuesa**) sobre un perfumado fondo floral (**rosa**) y balsámico (**menta**). Recuerdos a **regaliz**, lavanda y pimienta. En boca es fresco, suave y goloso. Final largo y afrutado.

Vinos similares de la bodega:

Ibericus Garnatxa Negra, Senderos del Monteviso y Silvestre.



MASET
VINOS Y CAVAS

WINE-MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR