

Costero Pinot Noir

50% MATURAÇÃO EM BARRICAS DE CARVALHO POR 6 MESES
ED. LIMITADA 2.300 GARRAFAS

50% MATURATION IN OAK BARRELS FOR 6 MONTHS
LIMITED EDITION 2.300 BOTTLES

A elegância e o frescor de um terroir localizado de frente para o Oceano Pacífico.

Este vinho foi elaborado por Mario Geisse com uvas originárias de vinhedos próprios localizados no Valle de Colchagua, em meio ao incrível Terroir de Paredones. Um local de clima marítimo e com predomínio de solos de quartzo, distante apenas 12km do Oceano Pacífico, o que proporcionou a elaboração de um vinho elegante, com excelente frescor, acidez agradável e notas de morango e café.

The elegance and freshness of a terroir located in front of the Pacific Ocean. This wine was made by Mario Geisse with grapes from his own vineyards located in the Colchagua Valley, in the middle of the incredible Terroir de Paredones. A place with a maritime climate and with a predominance of quartz soils, only 12 km from the Pacific Ocean, which allowed the elaboration of an elegant wine, with excellent freshness, pleasant acidity and notes of strawberry and coffee.

Ficha técnica - technical details

Terroir
Valle Colchagua
D.O. Paredones

Colheita
Manual - Março
Harvest
Manual - March

Elaboração
100% vinificação tradicional
Elaboration
100% traditional vinification

Varietades
100% Pinot Noir
Varieties
100% Pinot Noir

Produção por ha
6.000 kg/ha
Production per ha
6.000 kg/ha

Harmonização - food match



Apresentação - presentation



750ml



6 unidades
6 units

