

RIVIERA

Wines & Spirits

King Estate
Pinot Noir



DESCRIPCIÓN

El King Estate Willamette Valley Pinot Noir refleja una excelencia reconocida en todo el mundo. Hecho con la mejor selección de uvas cada año, la cosecha se obtiene principalmente del viñedo Biodynamic® certificado de King Estate.

NOTAS CATA

King Estate Willamette Valley Pinot Noir tiene un color granate oscuro con bordes rojo cereza. En nariz con fresas maduras y frambuesas con notas secundarias de té negro y aromas a tierra. Las ricas cerezas oscuras abundan en el paladar con sabores frescos de roble dulce y vainilla. Este vino tiene una sensación en boca redonda y completa con taninos flexibles con un final fresco y generoso.

VINIFICACIÓN

Las uvas 100% Pinot Noir se clasifican meticulosamente a mano antes de ser despalilladas, la fermentación de acero inoxidable con battonage diario y remontados es seguida por fermentación maloláctica. Estos lotes de viñedos distintos son envejecidos en barricas de roble francés durante 8-10 meses antes de hacer la mezcla final. Este enfoque de mezcla permite a nuestro equipo de vinificación crear un vino que mejor ejemplifique la firma del sitio y el estilo de Willamette Valley Pinot Noir.

MARIDAJE

Excelente con pato, chuletas de cerdo a la parrilla, ahumados, asados a la leña, estofados o embutidos (con carne de res, cordero y cerdo). Sabores terrosos (trufas, setas, mostazas, pimienta, cilantro y rábano picante). Hierbas verdes perfumadas o con resina (romero, tomillo, estragón, orégano, salados de verano e invierno, perifollo, mentas y albahacas). Especies aromáticas dulces (clavo, canela, macis, nuez moscada). Verduras dulces (tomates, remolachas, zanahorias, cebollas caramelizadas y pimientos). Frutas otoñales (higos, ciruelas, moras, frambuesas, arándanos, grosellas y cerezas negras y secas). Queso: Gruyère, queso azul ahumado, Gouda añejo o un Cantal joven.

VARIETALES

Pinot Noir.

AVA

Valle de Willamette.

ALCOHOL

13.5%.

BARRICA

8-10 meses en roble francés.

TEMPERATURA RECOMENDADA

13°C