



ETUDE PINOT NOIR

GRACE BENOIST RANCH, CARNEROS, CALIFORNIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 14,1 %

Reposo: 12 meses en barricas 100% de roble Francés.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 a 18º C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí con reflejos cereza en el disco.



Es un vino sutil con aromas intensos de fresa, de cereza y de cáscara de naranja mezclados con notas de clavo, pétalos de rosa y té negro.



Sensación en la boca sedoso, elegante, con sabores jugosos, frescos de cereza, mora y ciruela. El núcleo de la fruta roja se completa con especias para hornear y la madera de sándalo, y un perfil de tanino fino enmarca el concentrado, vibrantes sabores de frutas.



Se recomienda acompañar con Atún sellado, pulpo a las brasas, carnes blancas, aves y pastas.

Etude

La Bodega

Etude Wines es conocido por su legado de 35 años de Pinot Noirs de alta calidad que ofrecen lo mejor del viejo y nuevo estilo mundial y técnicas de vinificación. Grace Benoist Ranch es su propiedad inmobiliaria insignia. Etude se fundó en la filosofía de que la viticultura comienza en la viña mucho antes de la cosecha y que el cultivo de uva superior disminuye la necesidad de intervención por parte del enólogo, dando como resultado una auténtica expresión varietal. Esto sigue siendo su enfoque hoy en día a medida que continúan construyendo el legado de Etude.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com