

## VIÑA VISTAMAR Single Estate Pinot Noir



**VARIETALES:**  
100% Pinot Noir

**D.O.:** Valle del Casa Blanca.

**COSECHA:**  
2019, cosechado en suelo arcilloso-granítico.  
Clima mediterráneo fresco.

**ELABORACIÓN**  
La fermentación alcohólica se llevó a cabo en estanques de acero inoxidable y luego el vino tuvo una guarda en barricas de encina fresca de 300 litros. una vez embotellado se dejó reposar por 6 meses. La fermentación se llevó a cabo a 24°C.

**NOTA DE CATA:**  
**COLOR:** De brillante color rojo cereza.  
**AROMA:** Este vino expresa en nariz intensos aromas de frambuesas, cerezas y canelas.  
**SABOR:** En boca, sus jugosos sabores de frutos rojos frescos y especias muestran un delicado equilibrio.