

Miolo Pinot Noir Reserva 2004




Základní vlastnosti

Ref. číslo: 222403

Barva / typ:  Červené víno

Řada: Reserva

Obsah: 750 ml

Zbytkový cukr:  2580mg/l

Vhodná teplota pro podávání:  15 - 16°C



Ostatní údaje

Druh: Pinot Noir (červené víno suché)

Původ: Vale dos Vinhedos/ RS / Brazílie

Proces výroby

Sklizeň: ruční sběr do malých přepravek, Technologie výroby: odstopkování, zvýšení poměru plnosti (výměna klobouku), alkoholová fermentace-macerace, částečné lisování, malolaktická fermentace, stárnutí, lahvoání.

Analytická charakteristika

Alkohol: 12,1%

Celková kyselost: 5,1 g/l

Těkavé kyseliny: 0,7 g/l

Hustota: 995

Zbytkový cukr: 2,58 g/l

Suchý extrakt: 22,12 g/l

SO₂ celkový: 93 mg/l

pH: 3,85

Organoleptická analýza

Zrak (barva): Střední barvy s mohutnými rubinovými tóny a dotekem jantaru

Čich (vůně): Velmi delikátní s dobrou intenzitou

Chuť: Víno středního těla, velmi příjemné až sametové v ústech, ve druhé fázi vystoupí velmi delikátní a vyvážené taniny s velmi dlouhým závěrem. Chuť kávy, čokolády, sušených švestek, pinií, karamelu, kokosu a jahod.

Podávat při teplotě: 15 - 16°C

Gastronomie (harmonizace vína s pokrmy): Grilovaná červená masa, hamburgery, drůbež ímaso, smažené a pečené kuře, lehké sýry, těstoviny, kuřecí polévky, pizza, smažené žampiony, fondue

Logistika

Druh láhve: Ambar 750 ml

Druh zátky: Natural – 45mm x 24mm

Druh kapsle: černé PVC


Počet láhví v kartonu: 6

Hmotnost láhve brutto: 1,33 kg


Hmotnost kartonu brutto: 8 kg

Rozměry kartonu: 30x25x16,5 cm

Ocenění

 Mention Honor: Ročník 1999 - Avaliação de vinhos 1999, Brazílie (Bento Gonçalves)

 Silver Medal: Ročník 1999 - Concurso Bruxelas 2000, Belgie (Brusel)

 Honor Certificate: Ročník 1993 - Vinandino 1993, Argentina (Mendoza)

Cosmopolitan Brazilian Wines s.r.o.
Dykova 2/959, 101 00 Prague 10, Vinohrady
Czech Republic

Phone: +420 242 487 315, Fax: +420 242 487 316

E-mail: info@brazilian-wines.com, Web: www.brazilian-wines.com