



protea

Pinot Grigio

VINIFICACIÓN

Se cosechó a mano hasta mediados de enero. Al llegar a bodega de inmediato se hizo el prensado en racimos enteros para evitar extracción de color de la piel azul-grisácea. El jugo descansó toda la noche antes del trasiego y se fermentó en frío, usando levaduras cultivadas selectas. El vino se mantuvo en lías finas en tanques de acero inoxidable antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

En nariz se perciben aromas de melocotón y nectarina con un encantador trasfondo de dulces notas florales. El paladar es pletórico con más fruta drupa, jugoso y refrescante y con un agradable golpe cítrico. Se aprecia un rico balance en el que ninguna nota es sobresaliente o dominante. El amable carácter frutado balancea la acidez que cierra con un bello tono de albedo de cítrico.

MARIDAJE

Carnes blancas, mariscos, pastas, ensaladas y quesos.

Alc: 12.5 %

TA: 5.3 g/L

pH: 3.32

RS: 3.4 g/L



www.proteawines.com



+vívino