



ETUDE PINOT GRIS

GRACE BENOIST RANCH, CARNEROS, CALIFORNIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Pinot Gris.

Alcohol: 13,4 %

Vinificación: Después de presionar suavemente todos los racimos, el jugo se transfirió a pequeños barriles de acero inoxidable para la fermentación y luego madurado sin perturbaciones durante cuatro meses sobre sus lías, realizando la textura sedosa y la sensación en boca.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir a 9 a 11° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo dorado.



En nariz, el vino es brillante y alegre con fragantes aromas de flor de saúco blanca junto con toques de ralladura de lima, kiwi y mazapán.



En boca, una mineralidad pedernal se manifiesta equilibrada por notas tropicales de manzana, melocotón, ralladura de lima y flor de cítricos. La sensación en boca es ágil y flexible, proporcionando profundidad y riqueza. Tremendamente equilibrado, refrescante y bastante bebible, el final proporciona una longitud agradable en la boca que es seca y crujiente. Un impresionante ejemplo de la complejidad y los matices que se encuentran dentro de nuestros famosos viñedos.



Se recomienda acompañar con Quiche con champiñones, salsas cremosas, quesos cremosos.

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