

RÉSONANCE DÉCOUVERTE VINEYARD PINOT NOIR
DUNDEE HILLS, OREGON.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Pinot Noir
Alcohol: 14,0 %
Reposo: 15 meses en barricas de roble francés 30% nuevas.
Capacidad de Guarda: 7 años
Temperatura de Servicio: Servir a 16 a 18º C

NOTAS DEL SOMMELIER

Un brillante y bonito color rojo rubí.

En nariz es delicado, floral y afrutado, con frutos rojos, flores silvestres y fragancia de maderas nobles.

El vino es fino, sutil en boca. La tensión está equilibrada por una delicada estructura tánica, y el paladar está lleno de frutas (frambuesa, fresa, mora) y especias (pimienta, clavo). La mineralidad domina un final largo y elegante.

Combina bien con carnes rojas ligeramente sazonadas, pollo, pavo, cordero y vegetales de raíz.

RÉSONANCE

La Bodega
Résonance es el primer proyecto de vino de Maison Louis Jadot fuera de Borgoña, Francia, desde su fundación en 1859. Este Pinot Noir es el primer lanzamiento de la hermosa y arbolada Résonance Vineyard, en la región vinícola de Yamhill-Carlton. Desde viñedos no injertados que se plantaron por primera vez en 1981, este único embotellado de viñedo muestra la elegancia y complejidad por las que son famosos los Pinot Noir de Oregón. En 2013, se encontró la ubicación ideal y se compró un viñedo en el valle de Willamette, específicamente en la región AVA de Yamhill-Carlton.