

RÉSONANCE WILLAMETTE VALLEY PINOT NOIR
AVA YAMHILL CARLTON, WILLAMETTE VALLEY, OREGON.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Pinot Noir
Alcohol: 13,5 %
Reposo: 15 meses en barricas de roble francés 30% nuevas.
Capacidad de Guarda: 5 años
Temperatura de Servicio: Servir a 16 a 18º C

NOTAS DEL SOMMELIER

Bonito color intenso y brillante.

En nariz es muy afrutado, como una cesta llena de frutas rojas y negras, con delicadas especias, regaliz, canela y fragancia de flores.

El paladar revela un vino de equilibrio suave, con un agradable frescor realzado por la mineralidad y delicados sabores de cerezas, moras y frambuesas.

Combina bien con aves de corral o carnes rojas, así como con pescados y mariscos más pesados y verduras asadas.

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.