

MAYOS

Vinho Tinto PINOT NOIR

Mayos Multi Origem tem como DNA a autenticidade do território e a leveza por saborear a vida, através de vinhos gastronômicos e autorais que expressam a identidade do Terroir de cada região.



ORIGEM

Valle Central - Chile

TIPO DE UVA

Pinot Noir

SOLO

Maioria solos profundos de textura franco-argilosa.

CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas e uma ampla variação entre temperaturas diurnas e noturnas.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical e latada.

COLHEITA

Manual e mecanizada, durante a metade de março.

VINIFICAÇÃO

Maceração de 12 a 14 dias, com temperatura de fermentação entre 18 e 22°C.

GUARDA

O vinho é conservado em tanques de aço inoxidável sobre suas borras finas.



VISUAL

Cor cereja brilhante com reflexos rubis.



AROMAS

Notas intensas de morango, cravo e couro.



PALADAR

Boca suculenta com taninos suaves e redondos, com notas torradas ao final.



GASTRONOMIA

Perfeito para harmonizar com massas, fiambres e pizzas.



Temperatura ideal de serviço entre 12 e 14°C.

CONDIÇÕES DE GUARDA

- Temperaturas: 8 a 20°C
- Umidade: 65 a 75%
- Sem luz direta na garrafa
- Potencial de guarda por 2 anos



20852

750 ml

EAN 13: 7897015212220

DUN 14: 27897015212224

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 8,3 kg

Caixa: 27,5 x 18,5 x 30,5 cm

Garrafa: 9 x 9 x 29,5 cm

Pallet: 23 x 4 = 92 caixas