



VINO TINTO · PINOT NOIR

ÁGATA Pinot Noir

ÁGATA · Austria

El ÁGATA Pinot Noir es un tinto elegante de la Thermenregion, en Austria, una región de clima fresco ideal para esta variedad exigente.

Tipo	Vino tinto	Varietal	Pinot Noir
Crianza	Fermentación en tanques abiertos con control de temperatura; 16 meses de crianza en roble francés	Potencial de guarda	2-4 años
Formato	750 ml	Graduación	13.5 % vol.



COPA RECOMENDADA
Copa Borgoña

SERVICIO
14-16 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Thermenregion

PERFIL DE CATA



MARIDAJE

- Pechuga de pollo a la mantequilla de setas
- Salmón a la papillote con hierbas aromáticas
- Res roja a punto con reducción de vino tinto
- Pato asado con aceitunas negras

 **COCINA COSTARRICENSE** Casado costarricense con carne guisada

EL VINO

De color rubí y perfil delicado, muestra por qué el Pinot Noir seduce a los paladares más finos. Fermenta en tanques abiertos con control de temperatura y cría 16 meses en roble francés, que le aporta estructura y notas especiadas sin tapar la fruta. En nariz, cereza, frambuesa y un fondo balsámico; en boca es sedoso, de taninos finos. Servilo entre 14 y 16 °C con aves, cerdo, hongos y quesos curados.

NOTAS DE CATA

Vista

Granate hipnotizante con destellos rubí translúcidos

Nariz

Aroma complejo entre frutas negras y toques minerales

Boca

Sabor equilibrado con final persistente y sofisticado

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

Cada vino de la selección pasa por la mesa del sommelier antes de llegar a la tuya.