



VINO TINTO · PINOT NOIR

YAYA Pinot Noir

YAYA · Alemania

El YAYA Pinot Noir (Spätburgunder) llega desde la Pfalz alemana, región que hoy produce algunos de los Pinot Noir más finos fuera de Borgoña.

Tipo	Vino tinto	Varietal	Pinot Noir
Crianza	Fermentación en acero inoxidable en contacto con sus finas lías	Potencial de guarda	5-8 años
Formato	750 ml	Graduación	13.5 % vol.

COPA RECOMENDADA
Copa Borgoña

SERVICIO
14-16 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Pfalz



MARIDAJE

- Filete de res con salsa de champiñones
- Salmón a la mantequilla con eneldo
- Pato confitado con cerezas
- Quesos de pasta blanda y corteza enmohecida

COCINA COSTARRICENSE Casado costarricense con picadillo de carne

EL VINO

Un tinto ligero, fresco y elegante, de color rubí translúcido. Elaborado en acero inoxidable sobre lías finas para preservar la fruta, muestra cereza, frambuesa y un fondo floral, con taninos suaves y final fresco. Servilo entre 14 y 16 °C, incluso ligeramente fresco; ideal con salmón, aves, cerdo y hongos.

NOTAS DE CATA

Vista

Color rojo rubí intenso con reflejos violáceos

Nariz

Aromas elegantes de cereza roja y especias sutiles

Boca

Sabor complejo con final largo y mineral

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

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