



FRONTERA PINOT NOIR

· V A L L E C E N T R A L ·

Acompañar con quesos frescos, carnes blancas
o pescado a la parrill.



- **VARIEDAD** 85% Pinot Noir, 15% Cabernet Sauvignon.
- **COSECHA** Cosecha manual entre Marzo y Abril.
- **SUELO** Aluvial y coluvial.
- **GUARDA** En tanques de acero inoxidable por 4 meses.
- **COLOR** Rojo rubi brillante.
- **AROMA** Fresco y con notas de frutas rojas como cerezas y fresas.
- **BOCA** SSuave y con un final dulce y persistente.

