

PACHECO PEREDA

Vinos frescos, frutales y fáciles de beber. Perfectos para maridar comidas como aperitivos, o simplemente disfrutar un buen vino.

PINOT GRIGIO 2023

NOTAS DE CATA

Delicados aromas de flores blancas, frutas tropicales y Durazno. Ligero, con fresca acidez y un final vibrante.

MARIDAJE

Carnes blancas, quesos de cabra. Excelente aperitivo.

ELABORACIÓN

Fermentación en acero inoxidable a 14-16°C durante 21 días.

VARIETAL

85% Pinot Grigio, 10% Pedro Giménez y 5% Torrontés.

REGIÓN

San Juan: 25 de Mayo, Cauce, 9 de Julio, San Martín, Zonda. Mendoza: Barrancas, El Borbollón e Valle de Uco.



INFORMACIÓN TÉCNICA

TA: 5,5 g/L pH: 3.36 RS: 4,5 g/L ALCOHOL: 12,5%