



MARIO GEISSE COSTERO

Costero Pinot Noir

TEMPO DE
GUARDA



50% GUARDADO EM
BARRICA POR 6 MESES

EDIÇÃO LIMITADA
2.300 GARRAFAS

A elegância e o frescor de um terroir localizado de frente para o Oceano Pacífico.

Este vinho foi elaborado por Mario Geisse com uvas originárias de vinhedos próprios localizados no Valle de Colchagua, em meio ao incrível Terroir de Paredones. Um local de clima marítimo e com predomínio de solos de quartzo, distante apenas 12km do Oceano Pacífico, o que proporcionou a elaboração de um vinho elegante, com excelente frescor, acidez agradável e notas de morango e café.

FICHA TÉCNICA

TERROIR

Valle Colchagua - D.O Paredones

COLHEITA

Manual - Março

PRODUÇÃO POR HA

4.000 Kg/ha

VARIETADES

100% Pinot Noir

ELABORAÇÃO

100% vinificado em tanque de inox sem adição de leveduras

HARMONIZAÇÃO



APRESENTAÇÃO



750ml



6 unidades



★
92

pontos
Descorchados
- 2023 -

★

★
94

pontos
Mesa de Cata
La Cav
- 2022 -

★

★
92

pontos
Descorchados
- 2020 -

★