

PÁGINA

PINOT NOIR 2017

Vinho: É um branco varietal elaborado exclusivamente a partir de uvas Pinot Noir com denominação IGP Lisboa (IGP - *Indicação Geográfica Protegida*)

Vinha: Uvas da casta Pinot Noir colhidas na “Vinha do Bem-Amado” com a área de 1,49 hectares localizada na Quinta do Porto Nogueira, um *terroir* na região de Lisboa. A vinha é cultivada com recurso a práticas sustentáveis e a produção é certificada pelas “Normas de Produção Integrada”. Na manutenção do solo é dada especial atenção ao combate à erosão e ao aumento do teor de matéria orgânica pelo que privilegiamos a não mobilização do solo e a aplicação de estrume de origem natural.

Superfície da Vinha: 1,49 hectares

Orientação Solar da Vinha: Nordeste-Sudoeste (NE-SW)

Tipo de Solos: argilo-calcários

Castas: 100% Pinot Noir

Anos de plantação: 100% em 2012

Vindima: Vindima para caixas de 18 kgs, realizada manualmente pelos nossos trabalhadores, no ponto óptimo de maturação das uvas.

Vinificação: Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Fermentação em lagares com maceração pré-fermentativa a frio.

Estágio e Acabamento: Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.. Engarrafamento, rotulagem e acabamento realizados na nossa Adega.

Notas de prova: Tem cor rubi aberta, aromas bem definidos onde predominam frutos vermelhos maduros e intensos, ligeira percepção da madeira de estágio. Boca fresca, taninos joviais, muito bem harmonizados com a acidez viva e equilibrada.

Parâmetros Analíticos: grau alcoólico 13º; acidez total 4,66gr.; PH 3,58 e açúcares totais 1,0 gr/L

