

PÁGINA

PINOT NOIR 2018

Vinho: É um tinto varietal elaborado exclusivamente a partir de uvas PINOT NOIR com DOC Óbidos (Denominação de Origem Controlada), região de vinhos de Lisboa.

Vinhas: Uvas da casta PINOT NOIR colhidas nas vinhas “Todo-o-Mundo” e “Bem-Amado” ambas localizadas na **Quinta do Porto Nogueira**, um *terroir* na região de Lisboa. As vinhas são cultivadas com recurso a práticas sustentáveis e a produção é certificada pelas “Normas de Produção Integrada”. Privilegiamos a não mobilização do solo e a aplicação de estrume de origem natural.

Superfície das Vinhas: 0,54 ha na vinha “Todo-o-Mundo” e 1,49 hectares na vinha “Bem-Amado”.

Orientação Solar das Vinhas: Norte-Sul (N-s) na vinha “Todo-o-Mundo” e Este-Oeste (E-W) na vinha “Bem-Amado”

Tipo de Solos: argilo-calcários

Castas: 100% PINOT NOIR

Anos de plantação: 2012 na vinha “Todo-o-Mundo” e 2014 na vinha “Bem-Amado”

Vindima: Vindima para caixas de 20 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 11 meses em barricas de carvalho francês Séguin-Moreau. Engarrafamento, rotulagem e acabamento realizados na nossa Adega.

Notas de prova: Tem cor rubi aberta, aromas de frutos vermelhos, framboesa e morango, com notas balsâmicas discretas e ligeira tosta de barrica. Boca elegante e refinada, com excelente frescura, acidez presente mas discreta, taninos redondos e elegantes, termina fresco, intenso e com persistência final muito agradável.

Parâmetros Analíticos: grau alcoólico 13% vol.; acidez total 5,0 g/dm³; PH 3,48 e açucares totais 0,7 g/dm³

