

# PÁGINA

## PINOT NOIR | DOC ÓBIDOS | 2022

REGIÃO: Alguber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



**Castas:** 100% Pinot Noir

**Solos:** Argilo-Calcários

**Vinhas:** Em 2019, as vinhas localizadas na **Quinta do Porto Nogueira**, eram cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas pelas "Normas de Produção Integrada". Actualmente estas vinhas são conduzidas em Modo de Produção Biológico.

**Uvas:** Uvas Pinot Noir colhidas na "Vinha Todo-o-Mundo" plantada em 2012 com 0.54 ha, e exposição solar Norte-Sul (N-S) e na "Vinha do Bem-Amado" plantada em 2014 com 1.49 ha, e exposição solar Este-Oeste (E-W).

**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 de 9 meses, em barricas de carvalho francês *Séquin Moreau*.

**Notas de prova:** Cor rubi aberta com tonalidade de cereja, aromas de pequenas bagas vermelhas, bosque e notas frescas de eucalipto, notas de tosta. Na boca é elegante, excelente frescura, acidez bem calibrada, taninos vivos mas elegantes. Termina fresco, harmonioso e com excelente equilíbrio.

**Acidez total:** 5,2 gr/L **PH:** 3,42 **Açúcares totais:** <1,5 gr/L **Grau alcoólico** 13%

**Temperatura de Serviço:** 15°C - 18°C

**Garrafas:** 11.900