

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