

BERBERETA

PINOT NOIR ROSÉ | DOC ÓBIDOS | RESERVA 2022

REGIÃO: Algueir – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Casta: Espumante Brut Nature Reserva, elaborado pelo método tradicional, com as melhores uvas *Pinot Noir*.

Solos: Argilosos

Vinhas: Vinhas localizadas na **Quinta do Porto Nogueira** conduzidas em Modo de Produção Biológico.

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. Prensagem suave com cachos inteiros, fermentação de parte do lote em barricas de carvalho francês *Séguin Moreau*, com posterior *assemblage* com o restante lote, em cubas de inox de pequena capacidade, à temperatura de 15°C. Engarrafamento em Abril de 2023.

Dégorgement: Em Abril de 2025, após 24 meses de estágio em garrafa.

Notas de prova: Vinho de cor salmão aberta, com bolha fina e cordão persistente, apresentando aromas de fruta vermelha e algumas notas de confeitaria com ligeira tosta. Boca bem equilibrada, com acidez fina, bem integrada e harmoniosa, final elegante e longo.

Acidez total: 7,65 gr/L **PH:** 2,93 **Açúcares totais:** 2,1 gr/L **Grau alcoólico:** 12,5%

Temperatura de Serviço: 8°C

Garrafas: 2.920