

PÁGINA

PINOT NOIR | DOC ÓBIDOS| ROSÉ 2024

REGIÃO: Algueber – Óbidos – Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini



Castas: 100% Pinot Noir

Solos: Argilo-Calcários

Vinhas: As vinhas localizadas na **Quinta do Porto Nogueira** são conduzidas em Modo de Produção Biológica. Na manutenção do solo é dada especial atenção ao combate à erosão e ao aumento do teor de matéria orgânica. Privilegiamos a não mobilização do solo e a aplicação de estrume de origem natural.

Vinificação: Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Prensagem pneumática muito suave e estágio de 3 meses em barrica de carvalho francês.

Notas de prova: Vinho de cor salmão viva, aspecto brilhante, aromas elegantes de frutos vermelhos, algumas notas de pederneira e ligeira tosta. Boca fresca com acidez crepitante e incisiva equilibrada por boa untuosidade. Termina com enorme frescura, equilíbrio dominante e boa longevidade final.

Acidez total: 5,86 gr/L PH: 3,35 Açúcares totais: <0,6 gr/L Grau alcoólico 12%

Temperatura de Serviço: 7°C - 10°C

Garrafas: 3.800