

VICENTINO

VINHAS DA COSTA ATLÂNTICA

Pinot Noir

2017

A VINHA & O MAR

As vinhas do Vicentino, localizam-se privilegiadamente sobre a costa Alentejana, gozando tanto do sol Português como da brisa Atlântica.

Na Zambujeira do Mar, onde as elevadas temperaturas alentejanas são atenuadas pelo Atlântico, a concentração típica da viticultura do interior é equilibrada pela frescura e humidade do mar, conduzindo a uma maturação ideal. As uvas amadurecem, assim, de forma lenta e equilibrada, com invernos frescos e húmidos, verões amenos, e a constante presença dos ventos marítimos, criando vinhos onde a elegância se sobrepõe à robustez.



SOLO & CASTAS

Plantadas em solos argilo-xistosos e franco-arenosos, com baixo potencial produtivo, as castas do Vicentino ostentam os seus melhores atributos.

A baixa produtividade imposta pela terra vai funcionar como estímulo à qualidade das uvas que se formam, promovendo uma concentração ideal de ácidos orgânicos, açúcares e compostos fenólicos. O alcance deste equilíbrio entre quantidade e qualidade, juntamente com um clima ameno, permite obter uma matéria-prima de excelência.

FERMENTAÇÃO

Em barricas de 500 litros de carvalho francês com 50% de engaçó.

ESTÁGIO

Durante 10 meses nas mesmas barricas onde fermentou.

NOTAS DE PROVA

A elegância aromática característica da casta Pinot Noir é complexada por algumas notas provenientes das barricas de carvalho francês onde fermentou e estagiou.

Tem um prova de boca elegante, acidez equilibrada e um final persistente.



PAÍS	Portugal	ÁLCOOL	13,5%
REGIÃO	Alentejo	ACIDÉZ TOTAL	5,4g/l
CASTAS	Pinot Noir	pH	3,59
ENÓLOGO	Bernardo Cabral	AÇUCARES TOTAIS	0,8g/l
LOTE	L-19042	CAIXA	6 units

EAN BOTTLE



5 607411 400044

ITF BOX



(01)15607411400041