Casa da Atela - Pinot Noir

Tipo: **Rosé**

Produtor: **Quinta da Atela**

Marca:

Certificação:

Castas: **Pinot Noir**

Solo:

Apresenta-se com côr salmão aberta, aromas elegantes de fruta vermelha e especiarias , com boca ampla, intensa e de acidez viva.

Parcela de Vinha: Vinha com cerca de 20 anos de idade, instaladas em solos arenosos de “charneca”

pobres e bem drenados.
Tipo: Rosé
Ano: 2020
Região / Denominação: Tejo / IGP Tejo
Casta: Pinot Noir
Enólogo: Eng.º António Ventura
Vinificação: Este vinho fermentou em pequenas cubas de inox à temperatura de 16 °C durante 14 dias e cerca de 20% do lote em barricas de 500 litros usadas, com batonage durante 90 dias.
Notas de Prova: Apresenta-se com côr salmão aberta, aromas elegantes de fruta vermelha e especiarias , com boca ampla, intensa e de acidez viva.
Deve servir-se: Temperatura 10 °C
Gastronomia: Acompanha bem com pratos de peixe na cataplana, caldeirada, carne de aves de caça, ou pode simplesmente ser tomado como aperitivo antes da refeição.
Parâmetros Analíticos:
Grau: 12 % alc. Acidez Total: 6,8 g/L Açúcares totais: 1,4 g/L
pH: 3,29
Prémios:
“ Grande Tambuladeira de Ouro “
2º Concurso de Vinhos
Escanções de Portugal
Lisboa 2021

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE