

CASA DA ATELA PINOT NOIR

REGIÃO | Tejo

TIPO | Rosé

CASTAS
Pinot Noir

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 cor salmão aberta, aromas elegantes de fruta vermelha e especiarias, com boca ampla, intensa e de acidez viva.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha bem com pratos de peixe na cataplana, caldeirada, carne de aves de caça, ou pode simplesmente ser tomado como aperitivo antes da refeição.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 6,8 g/L | **pH:** 3,29 | **Açúcares Totais:** 1,4 g/L

