

# CASA DE SAIMA PINOT NOIR

**REGIÃO** | Bairrada/Beiras

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Paulo Nunes

## CASTAS

Pinot Noir

## O VINHO

Clima: Mediterrânico

Solo: Argilo-calcario

Aspecto: límpido

Tonalidade: Apresenta alguns laivos de cor granada

Sabor: Excelente acidez em perfeito equilíbrio com óptimo volume do boca, o que transmite a este vinho um carácter muito refinado e unico.

Acidez volátil: 0,46 g/dm<sup>3</sup>

Tecnologia Vitícola

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 pés por hectare

Tipo de Poda: Guyot duplo

Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente

Rendimento por hectare: 4 toneladas de uvas

Tecnologia Enológica

Tipo: Vinificação clássica em lagar

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28 ° c durante 6 a 7 dias

Aptidões

Vinho que se apresenta pronto a consumir no entanto poderá ser guardado por mais de 7 anos

## ESTÁGIO

12 meses em inox

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5% vol | **Acidez Total:** 5,5 g/dm<sup>3</sup> | **Açúcares Totais:** 3,6 g/l



*Casa de Saima*



BAIRRADA