

MAR SALGADO PINOT NOIR

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Rosé

CASTAS

Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

Esmagamento e prensagem suave, seguida de clarificação durante 48 horas. Fermentação efetuada em cubas de inox com controlo de temperatura (15°C) e final de fermentação em carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Vinho rosé de cor salmão com aromas frescos e complexos a especiarias com notas de frutos vermelhos e pequenas bagas. Na boca é frutado com acidez refrescante e bem integrada. Termina com um final longo muito agradável e elegante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 7,21 g/L | **pH:** 3,42

