

VICENTINO PINOT NOIR NAKED

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Pinot Noir

O VINHO

Solo & Casta

Os solos franco argilosos onde está plantada permitem que a casta Pinot Noir exiba os seus atributos. Em 2019, obtivemos uma produtividade média de 6,7 Ton/HA. Este equilíbrio entre quantidade e qualidade, juntamente com um clima ameno, permitiram obter uma matéria prima de excelência.

A casta Pinot Noir é originária de terras de climas mais frios e encontrou no nosso terroir as condições que lhe permitem expressar duas das suas principais características: frescura e elegância.

ESTÁGIO

6 meses em cubas inox.

NOTAS DE PROVA

Apresenta um cativante vermelho rubi muito aberto. A ausência de qualquer estágio em barrica, acentuou os aromas frutados típicos da casta Pinot Noir, destacando se morangos maduros e cerejas, num fundo ligeiramente vegetal a que se juntam notas de caixa de charuto. Na boca é vibrante e muito elegante.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha bem peixe grelhado, como sardinha assada ou robalo, febras grelhadas ou frango assado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5,8 g/l | **pH:** 3,50 | **Açúcares Totais:** 0,7g/l



VICENTINO
VINHAS DA COSTA ATLÁNTICA



ALENTEJO