

VIDIGAL "BAILADO" PINOT NOIR ROSÉ

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Rosé

ENÓLOGO | António Ventura, Rafael Neuparth e Arnaldo Simões

CASTAS
Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

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

NOTAS DE PROVA

Cor: Salmão

Aroma: Fresco, especiado, complexo com notas de frutos vermelhos e pequenas bagas.

Sabor: Boca frutada com acidez refrescante e bem integrada, final longo e muito agradável e elegante.

SERVI- / DESFRUTAR

Aperitivo, enchidos, pratos de peixe, marisco, carnes brancas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,30 g/l | **pH:** 3,37 | **Açúcares Totais:** 4,6 g/l

