

# PÁGINA

## PINOT NOIR | DOC ÓBIDOS | 2018

REGIÃO: Alguber - Óbidos - Lisboa

PRODUTOR: Casa Romana Vini

ENÓLOGO: Eng. António Ventura



Castas: 100% Pinot Noir

Solos: Argilo-Calcários

**Vinhas:** As vinhas localizadas na "Quinta do Porto Nogueira", são cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas pelas "Normas de Produção Integrada". Na manutenção do solo é dada especial atenção ao combate à erosão e ao aumento do teor de matéria orgânica. Privilegiamos a não mobilização do solo e a aplicação de estrume de origem natural.

Uvas Pinot Noir colhidas na "Vinha Todo-o-Mundo" plantada em 2012 com 0,54 ha, e exposição solar Norte-Sul (N-S) e na "Vinha Celestina" plantada em 2014 com 1,49 ha, e exposição solar Este-Oeste (E-W).

**Vinificação:** Rigorosa seleção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Fermentação em lagares com maceração pré-fermentativa a frio. Estágio de 11 meses, em barricas de carvalho francês Séguin-Moreau.

**Notas de prova:** Tem cor rubi aberta, aromas de frutos vermelhos, framboesa e morango, com notas balsâmicas discretas e ligeira tosta de barrica. Boca elegante e refinada, com excelente frescura, acidez presente mas discreta, taninos redondos e elegantes, termina fresco, intenso e com persistência final muito agradável.

Acidez total: 5,0 gr/L PH: 3,48 Açúcares totais: 0,7 gr/L Grau alcoólico 13%

Temperatura de Serviço: 15°C - 18°C

**Prémios:**

-Medalha de Prata no Mundus Vini 2019

-"Revista de Vinhos" Novembro 2019 – 17,5 pontos