PINOT NOIR

TINTO / SAFRA 2022-2023

Este vinho foi elaborado em nosso conceito de Microlote, que se traduz em uma tiragem limitada e exclusiva de uvas selecionadas em nossos vinhedos, que estão situados 1.150 metros acima do nível do mar e cujo traço geográfico fundamental é a amenidade do microclima tropical de altitude. Este vinho é um corte das safras 2022 (50%) e 2023 (50%). Durante cinco meses, 50% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês, ao passo que a outra metade teve vinificação exclusivamente em inox. O resultado foi um vinho que expressa a perfeita combinação entre o frescor da safra 2022 e a exuberância da safra 2023.

ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

13,2%

COMPOSIÇÃO

100% Pinot Noir

50% com estágio em barricas de carvalho

50% com vinificação exclusivamente em inox

Temperatura de fermentação alcoólica: 20°C a 24°C

Tempo de fermentação alcoólica: 12 dias

Tempo de fermentação malolática: 30 dias

Maturação em carvalho: 5 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho granada, límpido.

OLFATIVO

O aroma se apresenta frutado, com notas de framboesa, cranberry e morango. Apresenta nuances de pimenta-preta e um toque refrescante.

GUSTATIVO

Acidez viva e refrescante. Possui corpo leve e taninos suaves. Persistência média, com retrogosto de pimenta-preta e framboesa.