

PINOT NOIR

TINTO / SAFRA 2022

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. Durante quatro meses, 60% do vinho estagiou em barricas. Os outros 40% são oriundos de vinificação ocorrida apenas em tanques de aço inox. O resultado foi um vinho que expressa a singularidade do nosso terroir.



ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR Alcoólico

12,7%

COMPOSIÇÃO

100% Pinot Noir

60% estagiou em barrica
40% estagiou em tanque de inox

Tempo fermentação
alcoólica: 12 dias

Tempo fermentação
malolática: 60 dias

Temperatura fermentação
alcoólica: 24°C a 26°C

Maturação em carvalho:
4 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho cereja,
límpido e brilhante.

OLFATIVO

Primeiro aroma se apresenta frutado, com notas de cereja e morango. Possui nuances de especiaria como pimenta-preta, e um dulçor de geleia de morango e cereja.

GUSTATIVO

A acidez se apresenta viva e equilibrada. Possui corpo leve e taninos suaves. Persistência média a leve, com retrogosto de cereja.



MICROLOTE
PINOT
NOIR
SAFRA 2022

