

## Casa da Atela - Pinot Noir



Tipo: **Rosé**

Produtor: **Quinta da Atela**

Marca:

Certificação:

Castas: **Pinot Noir**

Solo:

Apresenta-se com côr salmão aberta, aromas elegantes de fruta vermelha e especiarias , com boca ampla, intensa e de acidez viva.

Parcela de Vinha: Vinha com cerca de 20 anos de idade, instaladas em solos arenosos de “charneca”

pobres e bem drenados.

Tipo: Rosé

Ano: 2020

Região / Denominação: Tejo / IGP Tejo

Casta: Pinot Noir

Enólogo: Eng.º António Ventura

**Vinificação:** Este vinho fermentou em pequenas cubas de inox à temperatura de 16 °C durante 14 dias e cerca de 20% do lote em barricas de 500 litros usadas, com batonage durante 90 dias.

**Notas de Prova:** Apresenta-se com côr salmão aberta, aromas elegantes de fruta vermelha e especiarias , com boca ampla, intensa e de acidez viva.

Deve servir-se: Temperatura 10 °C

**Gastronomia:** Acompanha bem com pratos de peixe na cataplana, caldeirada, carne de aves de caça, ou pode simplesmente ser tomado como aperitivo antes da refeição.

**Parâmetros Analíticos:**

Grau: 12 % alc. Acidez Total: 6,8 g/L Açúcares totais: 1,4 g/L

pH: 3,29

**Prémios:**

“ Grande Tambuladeira de Ouro “

2º Concurso de Vinhos

Escanções de Portugal

Lisboa 2021

**CVRTEJO ©**

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

**BOMSITE**