



PRINCIPAL TÊTE DE CUVÉE PINOT NOIR 2020

QUINTA COLINAS DE SÃO LOURENÇO

Os 61 hectares da propriedade espalham-se pelos fabulosos solos argilo-calcários que dominam as suaves colinas desta quinta. Toda a vinha é trabalhada integralmente em sequeiro. Com a casta Pinot Noir fazem-se aqui espumantes de topo, mas também este incrível e icónico vinho rosé, cujas características de suavidade, persistência e frescura mineral fazem dele um caso raro no mundo dos rosés.

| | |
|-----------------------|---|
| LOCALIZAÇÃO | S. Lourenço do Bairro, Bairrada, Portugal |
| TERROIR | Clima de influência atlântica, protegido pelas Serras do Caramulo e Buçaco. Vinhas plantadas em alta densidade (5555 pés por hectare) em suaves colinas de solos argilo-calcários, na famosa mancha de calcário da região. Vinhas totalmente de sequeiro. |
| CASTAS | Pinot Noir (100%) |
| VINIFICAÇÃO | Prensagem direta na prensa “Coquard”. Fermentação por parcelas, em aço inoxidável com controlo de temperatura, passando depois para barricas de 300 e 500 litros carvalho francês (usadas) onde termina a fermentação e faz parcialmente a malolática. Estagia entre 9 a 12 meses antes de ser engarrafado e só é lançado no mercado com pelo menos mais 24 meses de garrafa. |
| NOTAS DE PROVA | Salmão pálido. Grande impacto aromático, com notas de fruta fresca vermelha, ervas aromáticas, pedra molhada. Enorme delicadeza na boca, com textura acetinada e uma acidez vibrante. Termina muito longo, com enorme concentração de fruta cítrica. |
| SERVIR A | Servir entre 6-8 C°. |
| CONSERVAÇÃO | Em local fresco (12 a 14 C°) protegido da luz, sem grandes amplitudes térmicas. |
| LONGEVIDADE | Está pronto a beber, mas irá evoluir positivamente até 10 anos após a colheita. |
| ANÁLISES | PH - 3,28 Acidez Total - 6,27 gr/lit (expressa em ác. tartárico) Açúcar Residual - 0,7 gr/lit Álcool - 12,8% |

