

ESPUMANTE CASA DA ATELA PINOT NOIR

REGIÃO | Tejo

TIPO | Espumante

CASTAS

Pinot Noir

O VINHO

Vinha com cerca de 20 anos de idade, instalada em solos arenosos de “charneca”, pobres e bem drenados

ESTÁGIO

Estágio de 12 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se com cor salmão aberta, bolha fina e cordão persistente, aromas elegantes de frutos vermelhos e algumas notas especiadas de menta. A boca tem excelente frescura e boa amplitude, com acidez intensa e final crepitante.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5,8 g/L | **pH:** 3,17 | **Açúcares Totais:** 1,5 g/L

PRÊMIOS

Selo de Qualidade de Ouro Escanções de Portugal (2022)
Selo de Qualidade de Prata do 9º Concurso de Vinhos do Crédito Agrícola (2022)
Medalha de Grande Ouro International Awards VIRTUS (2023)
Medalha Tambuladeira de Ouro Escanções de Portugal (2023)

