

VIDIGAL "BAILADO" PINOT NOIR

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | António Ventura, Rafael Neuparth, Arnaldo Simões

CASTAS

Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e esmagadas logo após chegada à adega. Maceração pelicular a frio durante 24 horas. Fermentação efetuada em cubas de inox com controlo de temperatura e maceração prolongada. Estágio em madeira de Carvalho Francês durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor Rubi. Aroma intenso, destacando as notas de amora, cereja e groselha com alguma especiaria a complexar todo o conjunto. Na boca tem a elegância da casta, com frescura, taninos presentes equilibrados com um final longo, profundo e agradável

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5,38 g/L | **pH:** 3,66

