



## Pinot Noir Reserva 2017

### Regional Península de Setúbal Reserva



**CÉPAGES** Pinot Noir

**RÉCOLTE** Début septembre

**ORIGINE** Vigne située à Fernando Pó, dans une zone privilégiée de la municipalité de Palmela.

**SOLO** Sableux

**CLIMAT** Méditerranéen

**VINIFICATION** Fermentation dans des cuves-pressoir en inox à température contrôlée et macération pelliculaire prolongée. Vieillessement de 12 mois dans des demi-tonneaux en chêne américain et français.

**CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT** 7 années

**NOTES DE DÉGUSTATION** Vin de couleur rubis, arôme aux notes de fruits mûrs et sucrés, typiques du Pinot Noir, bien intégrés au bois dans lequel il a vieilli. Rond et volumineux en bouche, finale riche, persistante et élégante.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** 14% vol.

**ACIDITÉ TOTALE** 5.02 g acide tartrique/dm<sup>3</sup>

**PH** 3.58

**SUCRE RÉSIDUEL** 5.5 g/dm<sup>3</sup>

**ŒNOLOGUE** Jaime Quendera

Boîte de 6 bouteilles	L x L x H (mm) 302 x 235 x 164	Poids brut 8.460 Kg	Poids net 4.50 Kg	Capacité bt 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527001217	EAN SCC Boîte 15608527001214	
Euro-palette 1.20 x 0.80 m	Boîtes/niveau 10	Niveaux 7	Bts. par palette 70	Bts. par palette 420	Poids total 612.2 Kg	Poids net 315 Kg	L x L x H (cm) 120 x 80 x 130