



Pinot Noir Reserva 2017

Regional Península de Setúbal Reserva

CASTAS Pinot Noir

COLHEITA Inícios de Setembro

ORIGEM Vinha situada em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada, e maceração pelicular prolongada. Estágio de 12 meses em meias pipas de carvalho Americano e francês.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 7 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor rubi, aroma com notas de fruta madura e doce típico do Pinot Noir muito bem integrados com a madeira onde estagiou. Na boca revela-se redondo e volumoso com final rico, persistente e elegante.

TEOR ALCOÓLICO 14% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.02 g ácido tartárico/dm³

PH 3.58

Açúcar Residual 5.5 g/dm³

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 302 x 235 x 164	Peso Bruto 8.460 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527001217	EAN SCC Caixa 15608527001214
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 10	Nº de níveis 7	Cxs por paleta 70	Gfs por paleta 420	Peso total 612.2 Kg	Peso Líquido 315 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 130