

## 99 ANOS DE HISTÓRIA

### COLHEITA 2018

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Pinot Noir (100%)

#### Vinificação

Criámos este vinho com as nossas melhores uvas da casta Pinot Noir, nascidas num dos mais perfeitos terroirs da Bairrada, tendo sido vindimadas na última quinzena de Agosto e prensadas muito suavemente. O mosto obtido foi ligeiramente clarificado por sedimentação estática e fermentou em pipas de carvalho avinhadas. Concluída a fermentação alcoólica efectuou-se battonage em barrica durante 7 meses, ao que se seguiu um período de repouso em cuba de cimento antes do engarrafamento, que aconteceu em Agosto de 2019.

#### ANÁLISE SENSORIAL

##### Cor

Olho-de-perdiz muito pálida.

##### Aroma

Muito elegante e complexo, com muito ténue sensação frutada, notas de vegetal seco e minerais. As notas de madeira de carvalho onde fermentou totalmente e amadureceu são muito ténues.

##### Sabor

Na boca é completamente seco, rico, muito longo, fresco e persistente.

#### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g acético/l):	0,29
Acidez total (g tartárico/l):	6,4
pH:	3,16
Extracto seco total (g/l):	21,9
Açúcares totais (g/l):	1,5
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	94

#### Consumir

10/12 °C

#### Potencial de envelhecimento

No mínimo 5 Anos

#### Pratos recomendados

Peixes, carnes magras, entre muitas outras maridagens possíveis.

#### Prémios

Ainda não foi apresentado a concursos.

