



STANLEY PINOT NOIR

TINTO 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Colares - Vinho Regional Lisboa.

Área de vinha: 4 ha.

Encepamento: 100% Pinot Noir.

HISTÓRIA

Este vinho foi produzido na Quinta do Conde, propriedade da Fundação Stanley Ho localizada em Colares.

O clima da região é muito específico, devido à influência do Oceano Atlântico, a Oeste, e da Serra de Sintra, a Sul, condições que permitem maturações completas, lentas e progressivas. As uvas da casta Pinot Noir têm aqui o cenário ideal para a sua expressão varietal, produzindo vinhos de elevada qualidade.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Maceração pré-fermentativa durante dois dias a uma temperatura de 15 °C.

Fermentação com temperatura controlada a 28 °C e maceração pelicular durante duas semanas.

Leve estágio em madeira.

ENGARRAFAMENTO

Ano de Engarrafamento: Agosto de 2019.

Quantidade Produzida: 6.600 garrafas (750 ml).

Longevidade Prevista: 7 anos após engarrafamento.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.

Acidez Total: 4,38 g Ac.Tart./l.

PH: 3,58

Aspetto Visual: Vinho de cor leve (ruby).

Aspetto Olfativo: Vinho de nariz fino e delicado, muito típico desta casta.

Aspetto Gustativo: Complexo, elegante e cheio.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 15 a 17 °C.

Acompanhamento: Bom equilíbrio com pratos de carnes brancas ou vermelhas e queijos de média intensidade..

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Stanley Pinot Noir 750 ml

-

-

-