



## **Vinho Tinto Seco Fino Pinot Noir**

**Cultivo da uva: produção restrita de 2 a 3 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior.**

**Vinhedos cobertos visando à obtenção de uma uva mais estruturada e redução da incidência de pragas.**

**Vinhedos a uma altitude de 810 m, proporcionando maturação mais lenta e eficiente da uva.**

**Uvas: 100% Pinot Noir**

**Safra: 2019**

**Elaboração do vinho:**

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos**
- 2) Pesagem**
- 3) Destinação da baga (grão) ao tanque fermentador, onde lá permanece em maceração por um período de 15 dias a uma temperatura controlada de 22°C**
- 4) Após a fermentação, o vinho tem como destino os tanques reservatórios para estabilização natural (eliminação da borra), onde lá permanece por um período de 03 meses**
- 5) Após o período de estabilização, 100% do vinho é destinado ao amadurecimento em barricas de carvalho americano por um período de 120 dias**
- 6) Filtração**
- 7) Envase**
- 8) Armazenamento em cave por um período mínimo de 60 dias**

**Produção: 2.000 garrafas**