



## Vinho Tinto Seco Fino Pinot Noir

**Cultivo da uva:** produção restrita a um quilograma 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: 2020**

**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 mínimo de 09 meses**

**5) Após o período de estabilização, 100% do vinho é destinado ao amadurecimento em barricas de carvalho americano de primeiro uso por um período de 120 dias**

**6) Envase**

**7) Armazenamento em cave por um período mínimo de 60 dias**

**Produção: 3.000 garrafas**