



Pinot Noir

Linha Premium

TORCELLO
VALE DOS VINHEDOS

Pinot Noir

Safra 2022
0101 de 3450
VINHO FINO TINTO SECO PINOT NOIR


TORCELLO


VINÍCOLA BOUTIQUE

Vinho Fino Tinto Seco Pinot Noir




 **Linha Premium**


 **Uva:** 100% Pinot Noir

 **Cultivo da uva:** Produção restrita a 01 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 810m, proporcionando maturação mais lenta e eficiente da uva.

 **Safra:** 2022

 **Terroir:** Cotiporã

 **Graduação:** 13%

 **Temperatura ideal:** 15° a 16° C

 **Lote:** de apenas 3.450 garrafas numeradas.

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 barris de carvalho americano de primeiro uso por um período de 06 meses.


6) Envase.


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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

 **Visual:** Vermelho cereja intenso, límpido e brilhante.

 **Olfativo:** No aroma traz frutas vermelhas como cereja, framboesa e morango. E a maturação por 6 meses em barris novos de carvalho americano faz com que nosso Pinot Noir remeta a especiarias como baunilha, além de nuances de tabaco, chocolate e caramelo.

 **Gustativo:** Em boca reproduz as notas sentidas no olfato com fruta e madeira perfeitamente integradas, acidez vibrante e equilibrada, e taninos presentes e elegantes.

 **Harmonização:** Perfeito para ser harmonizado com carnes vermelhas mais magras, carnes brancas com temperos e molhos mais intensos, comidas à base de funghi/cogumelos e até peixes como salmão e atum.