

PINOT NOIR GRAN RESERVA

SAFRA 2021

Vale de Leyda
100% Pinot Noir

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
12.6°	3.24	4.25 g/L	0.4 g/L	2.04 g/L

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale de Leyda. Vinhedos muito próximos ao litoral que oferecem vinhos expressivos e de grande mineralidade.

SAFRA

Ao contrário da safra 2020, a safra 2021 foi mais tardia, começando no final de fevereiro. Isto ocorreu por causa de um inverno com mais chuva do que nas estações recentes, juntamente com uma primavera e um verão com temperaturas mais frias e cobertura de nuvens mais altas do que a média, e chuva no meio do verão. Dadas estas condições, a colheita foi mais tardia do que o normal, com uvas de menor teor alcoólico, grande potencial aromático e muito boa acidez.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram moídas e fermentadas em pequenos tanques abertos de 1.000 L de capacidade durante 5 dias a 20°C, realizando remontagens suaves diariamente. Após a fermentação malolática, uma parte da combinação evoluiu em barris durante 6 meses. Logo, o vinho foi clarificado e engarrafado imediatamente, a fim de conservar todo o seu potencial e complexidade.

GUARDA

6 meses em barris de carvalho francês e americano (20% de mistura).



SAFRA 2020



SAFRA 2020



SAFRA 2019

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelho intenso com lampejos púrpura.

Aroma: Muito complexo e intenso no nariz. Delicadas notas de morango e framboesas junto com notas de baunilha doce e um toque de noz-moscada.

Paladar: Um vinho suave e delicado com uma acidez refrescante, bom equilíbrio e um final longo e prazeroso.

Gastronomia: Aperitivos, queijos suaves e cremosos. Pratos com champignons, risoto de funghi, rosbife e saladas.

