

## QUINTA DA ATELA CASA DA ATELA PINOT NOIR 2020



### FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

**Vinificação:** Este vinho fermentou em pequenas cubas de inox à temperatura de 16 °C durante 14 dias e cerca de 20% do lote em barricas de 500 litros usadas, com batonage durante 90 dias.

**Notas de Prova:** Apresenta-se com cor salmão aberta, aromas elegantes de fruta vermelha, bagas silvestres e especiarias, com boca ampla, intensa e de acidez viva.

**Castas:** 100% Pinot Noir

**Enologia:** Eng.º António Ventura

**Região:** Almeirim - Tejo, Portugal

**Teor Alcoólico:** 12%

**Acidez Total:** 6,8 g/L

**Açúcar Redutor:** 1,4 g/L

**Vinification:** This wine fermented in small stainless steel vats at a temperature of 16 °C for 14 days and about 20% of the blend in used 500 liter barrels, with batonage for 90 days.

**Tasting Notes:** It presents itself with an open salmon color, elegant aromas of red fruit and spices, with a wide, intense mouth and lively acidity.

**Grape Varieties:** 100% Pinot Noir

**Winemaking:** Eng.º António Ventura

**Region:** Almeirim - Tejo, Portugal

**Alcohol:** 12%

**Total Acidity:** 6,8 g/L

**Reducing Sugar:** 1,4 g/L