

# VIDIGAL "BAILADO" PINOT NOIR

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | António Ventura, Rafael Neuparth, Arnaldo Simões

**CASTAS**

Pinot Noir

**VINIFICAÇÃO**

As uvas são desengaçadas e esmagadas logo após chegada à adega. Maceração pelicular a frio durante 24 horas. Fermentação efetuada em cubas de inox com controlo de temperatura e maceração prolongada. Estágio em madeira de Carvalho Francês durante 9 meses.

**NOTAS DE PROVA**

Cor Rubi. Aroma intenso, destacando as notas de amora, cereja e groselha com alguma especiaria a complexar todo o conjunto. Na boca tem a elegância da casta, com frescura, taninos presentes equilibrados com um final longo, profundo e agradável!

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5% | **Acidez Total:** 5,38 g/L | **pH:** 3,66

