



Quinta Vale da Roca - Sociedade Agro-Turística Lda.
Rua Casal Farripas 8, Azóia | 2705-001 Colares Portugal
(+351) 961 308 799 | info@valedaroca.com



WWW.VALEDAROCA.COM

PINOT NOIR

O Quinta Vale da Roca Pinot Noir 2023 é um vinho tinto elegante, produzido a partir da casta Pinot Noir no terroir atlântico único de Colares. Combinando notas expressivas de fruta vermelha, profundidade terrosa e taninos firmes, mas refinados, revela-se fresco e bem definido na boca, dotado de uma estrutura e persistência moldadas pelos solos graníticos, pela acidez costeira e por um cuidadoso estágio em barrica.

INFORMAÇÕES ESSENCIAIS

Tipo de vinho: Tinto

Casta: Pinot Noir

Colheita: 2023

País, região: Portugal, Colares (Lisboa)

Clima: Atlântico

Tipo de solo: Litólicos não húmicos de granitos e sienitos com textura argilo-arenosa fina

Teor alcoólico: 13.5%

Acidez total: 5.66 g/L

pH: 3.72

Açúcar residual: <0.6 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL

Aroma:

Aromas florestais, com notas de frutos vermelhos, como ginja e cereja, acompanhadas de uma nuance terrosa que reflete o solo granítico do terroir.

Boca:

Taninos firmes e elegantes que envolvem sabores de frutos vermelhos, pinheiro e resina, sustentados pela acidez atlântica característica da região de Colares.

Final:

Longo e persistente, com frescura e estrutura prolongadas num final refinado.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha pato e outras aves assadas, pratos de cogumelos, atum grelhado, charcutaria e queijos de pasta semimole na perfeição. O seu caráter de fruta vermelha, a complexidade terrosa e a frescura atlântica tornam-no também uma excelente escolha para pratos de caça de sabor mais delicado e receitas enriquecidas com ervas aromáticas.

VINHA & TERROIR

A vinha situa-se na região de Colares, o ponto mais ocidental da Europa continental, em pleno Parque Natural de Sintra-Cascais, na encosta sul do Cabo da Roca, a uma altitude média de 220 metros. Esta localização atlântica singular desempenha um papel central no estilo do vinho, preservando a sua frescura e conferindo uma acidez marcante ao paladar.

Este monocasta é elaborado a partir de Pinot Noir cultivado segundo os princípios da proteção integrada. A vinha é conduzida em sebe vertical e podada em cordão Royat unilateral, com uma densidade de plantação de 4.550 videiras por hectare.

Os solos litólicos não húmicos de granitos e sienitos, com uma textura argilo-arenosa fina, contribuem para a precisão mineral e a subtil profundidade terrosa do vinho.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas manualmente e colocadas em pequenas caixas, de forma a preservar a sua qualidade. Após uma seleção cuidada e desengace total, realiza-se uma maceração pelicular a frio em lagares durante 48 horas, a 10 °C. A posterior fermentação alcoólica decorre a uma temperatura controlada de 22 °C, durante 15 dias, seguindo-se mais 6 dias de maceração pós-fermentativa, a fim de desenvolver profundidade e estrutura. Após a prensagem, o vinho realiza a fermentação malolática em cubas de aço inoxidável. Segue-se um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e mais 6 meses em garrafa, um processo que lhe permite adquirir complexidade sem perder a frescura e a elegância que definem este Pinot Noir atlântico.

EMBALAGEM

Logística: Código EAN: 5 600154 771624. Acondicionamento em caixas de 6 garrafas. (Configuração da paleta: 11 caixas por fiada, 9 fiadas e 99 caixas por paleta.)