



PINO TO



Origem: Pinto Bandeira (RS).

Variedades: Pinot Noir (100%).

Produto: Vinho Tinto.

Gradação alcoólica: 13% vol.

Embalagem: garrafas de 750ml, em caixas de papelão com 06 unidades, fechadas com cortiça portuguesa.

Produção: 280 garrafas.

Clima: Cfa—Subtropical com inverno e verão bem definido e distribuição regular de chuva durante todo o ano.

Solo: Neosolo, fértil, teor de argila entre 31-43%, matéria orgânica entre 3,9 e 5,1%, bem drenados e com cobertura vegetal espontânea entre os pés de videira.

Sistema de condução: espaldeira simples, com controle de produção. O vinhedo encontra-se em fase inicial de reconversão para o manejo biodinâmico.

Análise Visual: límpido com coloração rubi de média intensidade.

Análise Olfativa: franco, elegante, complexo e com boa intensidade olfativa com notas florais e frutadas, com um toque mineral.

Análise Gustativa: leve, agradável e elegante. Persistente, seco e com acidez equilibrada. Demonstra bom equilíbrio entre o aspecto olfativo e gustativo.

Vinificação

- **Colheita:** manual, em caixas de 20kg.
- **Seleção:** manual dos cachos no momento da colheita e em mesa selecionadora.
- **Desengasse:** os cachos são desengaçados e encaminhados para cuba de aço inox.
- **Debourbage:** limpeza do mosto flor à 8°C, para a eliminação de resíduos.
- **Fermentação:** A variedade fermentou em tonel de aço inoxidável, com controle de temperatura entre 25° e 28°C.
- **Conversão Malolática:** espontânea e completa em cuba de aço inox.
- **Amadurecimento:** os vinhos são amadurecidos por um ano em barrica de carvalho francês.
- **Decantação/Precipitação Tartárica:** o vinho é decantado, para eliminação dos resíduos da fermentação, e submetido a um tratamento a frio a -4°C, para a precipitação completa dos sais tartáricos.

Serviço: temperatura ideal para servir é 16 a 18°C.

Harmonização: vinho harmônico e gastronômico, ideal para acompanhar carnes magras, como o peito de pato, alguns tipos de risotos, massas e queijos, além de pratos da culinária brasileira, francesa e contemporânea.

