

Tã Sómente Pinot Noir 2024

Apresenta uma cor granada aberta, nariz muito expressivo com notas de tabaco e folhas de videira molhadas. Estrutura média com tensão e leve presença de taninos e acidez.

It has a bright garnet color, a very expressive nose with notes of tobacco and wet vine leaves. Medium structure with tension and a slight presence of tannins and acidity.

Vinificação: Fermentação em tanques de aço inoxidável com pás automáticas, com duração de maceração variável consoante a variedade; temperatura de fermentação de 26°C. Estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

Vinification: Fermentation in stainless steel vats with automatic paddles, with tanning duration depending on the variety; fermentation temperature of 26° C. Aged in barrels of french oak for 12 months.

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinate Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão

VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO
SOLO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO RED
CLAYEY SOIL | BEJA, PORTUGAL

Pinot Noir 100%

12.5%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.8g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.3g/L em ácido tartárico

PH: 3.44
Energia/Energy:
299kJ/7kcal (E/100ml)

Lista de ingredientes e
declaração nutricional
/Ingredient list and nutritional
declaration:



Deve ser servido à
temperatura de 16°C a 18°C,
a acompanhar pratos de
carne e queijos.

Should be served at 16°C to
18°C, accompanying meat
and cheese dishes.

