

## Quinta de Saes Altitude Pinot Noir Rose 2023

### Notas de Prova:

Mineral perfumado com frutas tropicais frescas. Suave e fresco no palato com uma fruta elegante e equilibrada acidez que proporciona um acabamento bastante longo.

**Tipo de solo:** granítico com linhas de argila e areia

**Vinhas:** Vinhas com 15 a 45 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

**Tipo de Poda:** Guyot

**Castas:** Pinot Noir

### Vinificação:

O ano vitícola 2024 no Dão ficou marcado por um Inverno seco e a chuva que caiu no início da Primavera permitiu obter algumas reservas de água no solo, que apoiaram a planta durante os meses secos de Primavera e Verão. As vinhas plantadas a altitudes mais elevadas tiveram uma maturação mais lenta do que as demais e os seus vinhos apresentaram boa acidez. A vindima foi feita nos primeiros dias de Setembro.

Este vinho é obtido, após colheita manual das uvas para caixas. Segue-se uma curta prensagem onde se obtém o mosto de lágrima seguida de uma fermentação lenta em cubas de inox de forma a preservar toda a elegância e características aromáticas.

### Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 12,6% vol.

Acidez Total: 5,58 g/dm<sup>3</sup> ácido tartárico

pH: 3,34

SO<sub>2</sub> livre: 29 mg/dm<sup>3</sup>

SO<sub>2</sub> total: 58 mg/dm<sup>3</sup>

