



## ZAVIAL PINOT NOIR

VINHO REGIONAL LISBOA

2017



País | Country: Portugal

Região | Region: Lisboa

Tipo | Type: Vinho Tinto - Red Wine

Álcool | Alcohol: 14%

### Castas | Grape Varieties:

100% Pinot Noir

Solos: Argilo Calcários

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: Estágio durante 9 meses em madeira de Carvalho Francês

Data do enchimento: Junho 2018

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

Sugestões gastronómicas: Ocasiões especiais que esteja acompanhado de pratos de peixes gordos e todo o tipo de carnes especialmente as nobres e queijos fortes

Soil: Clay limestone

Winemaking: Grapes are destemmed and crushed right upon arrival to the winery. Cold maceration with skin contact for 24 hours. Fermentation in stainless steel tanks with temperature control and extended maceration

Aging: 9 months in French oak barrels

Bottling date: June 2018

Tasting: Ruby colour. Intense aroma with perceptible blackberry, cherry and raspberry notes. Some spices and complexity to the set. In the mouth you can feel the elegance of the variety, with freshness, noticeable tannins although balanced. Long, profound and pleasant ending

Food Pairing: Special occasions accompanied by fat fish dishes and all sort of meats. Very pleasant with strong cheeses

Tipo de garrafa | Type of Bottle: Borgonha Marquise

Capacidade | Capacity: 750ml

Fecho | Closure: Cortiça Natural ou/or Natural Cork

Palete | Pallet: AMF Fumegada

Garrafas por caixa | Bottles per case: 3

Nr. cxs p/palete | Cases per pallet: 120

Nr. cxs p/camada | Cases per layer: 12

Nr. camadas | Layers: 10

Servir à temperatura 17/18°C. Beber com moderação.  
Acondicionar em lugar fresco e humidade 60% ao abrigo da luz  
Não aconselhável o consumo a grávidas e menores de idade  
Contém sulfitos

Serving temperature: 17/18°C. Drinking in moderation.

Package in a cool place with humidity of 60% and under the cover of the light

Not suitable for pregnant women and underage

Contains sulphites