



VINHO FINO TINTO SECO PINOT NOIR – GIUSEPPE LOVATEL

VARIEDADE

Uva Pinot Noir: É uma cepa de uvas tintas da família das Vitis vinífera, originária da região da Borgonha, sudeste da França considerada uma das mais elegantes. A Pinot é utilizada nos vinhos tintos, sozinha por conta da sua sutileza e complexidade, também é uma das principais uvas na fabricação de champagnes e espumantes admirados em todo o mundo. No Brasil, é utilizada na elaboração de vinhos varietais tintos e rosé, e vinho base de espumantes. A casta precisa de clima mais fresco para amadurecer, por isso a Serra Gaúcha tornou-se a casa da Pinot no Brasil.



fermentação malolática de forma natural e sua maturação ocorre pelo período de 4 meses em barrica de carvalho americano.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Visual: Coloração vermelho cereja brilhante de média intensidade.

Aroma: Boa intensidade, delicado e fino. Descritores: frutas vermelhas frescas como cereja e morango. Notas de caramelo e doce de leite.

Paladar: Fresco, elegante, macio e untuoso. Destaca a fruta fresca, aparecem taninos delicados, equilibrados e persistentes. Levemente amadeirado.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes magras, em especial frango, carnes grelhadas, caça, peixes de rio, salmão, truta, queijos macios e não aromáticos, pizzas e massas com molhos leves.

REGIÃO PRODUTORA

Faria Lemos – RS/Brasil.

CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

VINIFICAÇÃO

Elaborado com 100% de uvas Pinot Noir. As uvas são colhidas, selecionadas e transportadas em caixas plásticas com 20kg. Na vinícola as uvas são avaliadas por diversos critérios de qualidade, desengaçadas e armazenadas no tanque de fermentação para maceração. São inoculadas leveduras selecionadas para o início da fermentação alcoólica e contato sólido/líquido para maior aporte polifenólico e tânico, em temperatura controlada de 25° a 28°C. É realizado o descube, separação do vinho flor do vinho prensa, onde é dado início à

EMBALAGEM DISPONÍVEL



750ml

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5% v/v.
TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 14° a 16°C.
RESPONSÁVEL TÉCNICO: CRQ-RS nº 05203536
REGISTRO NO MAPA-RS: 002344-2.000028

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.

Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 5950 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS

CEP – 95032-300 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102

www.vinicolalovatel.com.br -  (54) 99906-3387

contato@vinicolalovatel.com.br