

Pinot Noir 2006

VINHO ESPUMANTE DO DOURO D.O.C.

CASTAS	PINOT NOIR
SOLOS	GRANÍTICOS
ALTITUDE MÉDIA	550 m
ENÓLOGOS	CELSO PEREIRA PEDRO GUEDES
ESTÁGIO	MÍN. 60 MESES
DÉGORGEMENT	FEVEREIRO 2014
MARIDAGEM	FRUTOS DO MAR COMO LAGOSTA SALMÃO E CAMARÃO
ÁLCOOL	12 %
pH	3,11
ACIDEZ VOLÁTIL	0,18 g/dm ³
ACIDEZ TOTAL	6,72 g/dm ³ (ÁC. TARTÁRICO)
TOTAL AÇÚCARES	3,5 g/dm ³
GARRAFA	GRAN CRU (ESTAL)
CAPACIDADE	750 ml

PALMARÉS

89 PONTOS | ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE, AGOSTO 2014

18 VALORES | REVISTA DE VINHOS N. 299, OUTUBRO 2014

90 PONTOS | ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE, JANEIRO 2015

90 PONTOS | WINE ENTHUSIAST, ABRIL 2015

PRÉMIO DE EXCELÊNCIA | REVISTA DE VINHOS, FEVEREIRO 2015

VÉRTICE

Pinot Noir 2006

DOURO SPARKLING WINE

VARIETIES	PINOT NOIR
SOILS	GRANITE
ALTITUDE	550 m
ENOLOGISTS	CELSO PEREIRA PEDRO GUEDES
AGEING	MIN. 60 MONTHS
DÉGORGEMENT	FEBRUARY 2014
SERVE WITH	SEAFOOD SUCH AS LOBSTER, SALMON AND SHRIMP
ALCOHOL	12 %
pH	3.11
VOLATILE ACIDITY	0.18 g/dm ³
TOTAL ACIDITY	6.72 g/dm ³ (TARTARIC ACID)
SUGAR	3.5 g/dm ³
BOTTLE TYPE	GRAN CRU (ESTAL)
BOTTLE SIZE	750 ml

REVIEWS AND MEDALS

89 POINTS | ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE, AUGUST 2014

18 POINTS | REVISTA DE VINHOS N. 299, OCTOBER 2014

90 POINTS | ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE, JANUARY 2015

90 POINTS | WINE ENTHUSIAST, APRIL 2015

EXCELENCY AWARD | REVISTA DE VINHOS, FEBRUARY 2015

VÉRTICE