

INFINITUDE LEGADO

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Pinot Noir

O VINHO

Vinho elaborado a partir da casta Pinot Noir, cultivada no recolhimento da serra. Trata-se de um lote não datado, tendo na sua origem vinhos de várias colheitas, cuidadosamente apurados entre os melhores do produtor.

VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de “curtimento”, com desengace parcial. O mosto resultante fermentou em depósitos inox com controlo de temperatura (26-28°C), durante 7 dias.

ESTÁGIO

40% do lote estagiou em barricas de carvalho francês, durante 18 meses, na mítica Adega Regional de Colares. Loteado e engarrafado em Outubro de 2019.

NOTAS DE PROVA

Um vinho de timbre intemporal, com notas de alcaçuz, cassis, cedro e bosque, em fundo fumado. Fresco e salino, claramente perfumado com a essência do local que o viu nascer.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha especialmente bem carnes e estufados com notas mais terrosas e perfumadas (cogumelos) e prato de caça de penas (perdiz, faisão).



in·fi·ni·tu·de
(QUALIDADE DO QUE É INFINITO)
PRODUÇÃO DE PORTUGAL



LISBOA | BUCELAS
COLARES