

# 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 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