# INFINITUDE MALVASIA
# DOC COLARES

**REGIÃO |** Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO |** Branco

**ENÓLOGO |** Francisco Figueiredo

**CASTAS**
Malvasia de Colares

**O VINHO**
Sobre a influência de um microclima singular, marcado pela Serra de Sintra e a forte influência do Atlântico, as videiras da casta autóctone "Malvasia de Colares" crescem em solo de areias de duna, livres de filoxera, sem porta-enxerto e a escassa distância das arribas escarpadas de Colares. O resultado é um vinho que congrega todas as características do terroir mais ocidental da Europa continetal.

**VINIFICAÇÃO**
Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de "bica aberta", com desengace total. O mosto resultante decantou, estaticamente, durante 18 horas e iniciou a fermentação em depósitos inox com controlo de temperatura (16-18ºC), durante 14 dias.

**ESTÁGIO**
Estagiou durante 5 meses em barrica de carvalho francês recondicionada de 500 litros de Chardonnay da Borgonha.

**NOTAS DE PROVA**
Na cor é de um amarelo esverdeado muito cristalino, claramente varietal com um aroma predominante floral e
herbal com notas de fruta branca com a ameixa ou mesmo lichia, na boca o sal é predominante com a madeira a equilibrar o conjunto.

**SERVIR / DESFRUTAR**
Pratos de peixes mais elaborados e condimentados. Acompanha muito bem um carpacio de peixe branco com uma pincelada de mostarda, um arroz berbigão com coentros, um linguado á Menier, ou mesmo umas ervilhas no tacho com um toque de hortelã. Servir a 12ºC.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**
**Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 8,4 g/L | **pH:** 3,24

**Wine Concept** RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt