

INFINITUDE MERLOT

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Francisco Figueiredo

CASTAS

Merlot

O VINHO

Castas e solos: Uma aposta original numa casta clássica francesa, plantadas em meia-encosta, em solos argilo-calcários, a cerca de 5 km da Costa Atlântica e a uma média de 90 m de altitude.

Clima: Forte influência Atlântica, com Verões de temperaturas moderadas. A presença da Serra de Sintra, conduz à formação de nevoeiros e à manutenção de humidades relativas altas.

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 12 dias.

ESTÁGIO

20% do lote estagiou em barricas de carvalho francês, durante 12 meses, na mítica Adega Regional de Colares.

NOTAS DE PROVA

Um vinho elegante e delicado, com notas de resina e caruma e cassis. Na boca apresenta-se seco, vivo e com ligeira tosta. Muito herbal e balsâmico. Salino, pleno de complexidade e frescura.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% alc/Vol | **Acidez Total:** 6,5 g/L | **pH:** 3,52 g/L



in·fi·ni·tu·de
(Qualidade do que é infinito)
vinhos da serra de sintra
portugal



LISBOA | BUCELAS
COLARES