

QUINTA DO PINTO EDIÇÃO LIMITADA TINTA MIÚDA 2017

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Tinta Miúda

O VINHO

Produzido com Tinta Miúda, uma das castas mais representativas da nossa região e da história da nossa Quinta. É um monocasta de Vinhas Velhas, fermentado com leveduras autóctones e envelhecido em Barricas de Carvalho francês, onde pretendemos expressar a tipicidade no seu esplendor.

Geologia: argilo-calcários, originários do período pré-jurássico, com textura argilosa e franca. Encostas suaves com exposição a sul.

Método de cultivo: produção integrada

Produção média: 4 ton / ha

VINIFICAÇÃO

À entrada da adegas, mesa de escolha de modo a seleccionar os melhores cachos. Fermentado com Leveduras autóctones em depósitos de cimento e a temperatura entre 26 - 28°C. Seguiu-se um período de Maceração pós-fermentativa de 2 semanas, que promoveu um maior volume de boca e subsequente fermentação maloláctica em cuba de cimento.

ESTÁGIO

O vinho estagiou durante 12 meses em barricas usadas, de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi viva

Aroma: Rico, balsâmico, com notas de especiarias e pimenta, frutos do bosque e silca, integrados com toques de café e chocolate preto.

Boca: Elegante, com taninos Sedosos e bem presentes, com notas de frutos do bosque a sobressairem. A tosta muito bem integrada confere notas de Chocolate, café e especiarias. dá-nos um final de boca longo e volumoso.

SERVI- R / DESFRUTAR

Pratos bem condimentados, acompanha bem com Carne.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,51 g/L | **pH:** 3,41 | **Açúcares Totais:** 0,7 g/L



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO

