

QUINTA DO PINTO ESTATE COLLECTION

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Aragonês, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tinta Miúda e Touriga Nacional

O VINHO

Da arte de bem lótear e da junção das mais prestigiadas castas Portuguesas Touriga Nacional, Aragonês e Tinta Miúda, com as castas Francesas Cabernet Sauvignon e Syrah, resulta este elegante vinho. Os objectivos pretendidos no projecto da quinta do pinto são aqui representados - um vinho com carácter, harmonia e diferenciado, que expressa a diversidade de encepamento da nossa vinha e da frescura atlântica da região.

Acidez volátil: 0,77 g/l

Viticultura e enologia

Geologia: Solos Argilo-calcários, originários do período Jurássico, com textura argilosa e franca. Encostas suaves com exposição a sul.

Método de cultivo: Produção integrada.

Produção média: 7,5 ton./ha.

VINIFICAÇÃO

cuidada gestão da vegetação para optimização do potencial aromático da uva. Colheita manual em caixa e posterior selecção dos melhores cachos à entrada na adega. Fermentação alcoólica com leveduras autóctones em depósito de alvenaria sob temperatura controlada durante 14 dias.

Fermentação maloláctica e estágio de metade do lote, durante 9 meses, em barricas de carvalho francês de 2ª e 3ª utilização.

NOTAS DE PROVA

Cor: granada com tons de cereja.

Aroma: intenso, com ligeiro toque amentolado e frutos do bosque maduros onde se destacam groselha e fruto de bagas negras.

Boca: entrada fina com taninos presentes mas sedosos, volumoso com notas de pimenta e um final de boca persistente marcado por notas de chocolate negro.

Degustação: 16°- 18° c.

Acompanhamento: pratos de carne vermelha e caça, assim como queijos variados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% vol | **Acidez Total:** 5,66g/l | **pH:** 3,60 | **Açúcares Totais:** 1,3g/L



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO

