

QUINTA DO PINTO TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Touriga Nacional

O VINHO

Este vinho, obtido exclusivamente de cachos seleccionados de touriga nacional, casta cujo perfil tem vindo a expressar-se, vindima após vindima, de forma diferenciada no terroir da quinta do pinto, revela um conjunto exuberante, que alia potência e elegância, em perfeita harmonia.

Acidez volátil: 0,65g/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. Segue a fermentação maloláctica. Após 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês, foi feita prova, barrica a barrica, e, dentre as melhores, seleccionaram-se as 35 que mais se adequavam a este perfil de elegância.

NOTAS DE PROVA

Cor: granada carregada com tons violáceos.

Aroma: notas de frutos silvestres, groselha e amora, assim como notas de chocolate e tabaco.

Boca: apresenta uma voluptuosa entrada com muito boa textura, acidez bem marcada e taninos elegantes e sedosos. Termina longo, fresco e elegante.

Degustação: 16°- 18° c.

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% vol | **Acidez Total:** 5,7g/l | **pH:** 3,57 | **Açúcares Totais:** 1,8g/l



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO


LISBOA | BUCELAS
COLARES