

# VINHAS DO LASSO

## COLHEITA SELECIONADA

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Branco

### CASTAS

Arinto e Fernão Pires

### O VINHO

Expoente máximo das castas regionais mas emblemáticas da região de Lisboa - arinto e fernão pires - este vinho alia a exuberância aromática e untuosidade de boca do fernão pires com a frescura e mineralidade do arinto.

Viticultura e enologia: 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: 8 ton / há.

### VINIFICAÇÃO

Cuidada gestão da vegetação para optimização do potencial aromático da uva. Fernão Pires com desengace total seguido de maceração a frio durante 12 horas e prensagem. Clarificação do mosto por decantação a frio durante 3 dias. Fermentação com leveduras indígenas em depósito de cimento com temperatura controlada a 15-16º C.

### NOTAS DE PROVA

Cor: citrina brilhante

Aroma: exuberante aroma floral com notas de fruta branca

Boca: ataque vivo, intenso e fresco. Ótimo volume de boca. É cremoso, onde se destacam as notas de fruta branca da casta Fernão Pires e casados com as notas cítricas da casta Arinto.

Degustação: 8 -10 ° c.

Acompanhamento: pratos de marisco e de peixe. Queijos, saladas.

Sobremesas de frutas.



### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5% | **Acidez Total:** 7,2 g/L | **pH:** 3,17 | **Açúcares Totais:** <1,5 g/L

ESTATE BOTTLED  
QUINTA DO  
PINTO

  
LISBOA | BUCELAS  
COLARES