

VINHAS DO LASSO

COLHEITA SELECIONADA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Aragonês, Castelão e Touriga Nacional

O VINHO

A frescura e a autenticidade da região de Lisboa são reveladas através deste vinho. É o interessante resultado do loteamento das castas Aragonês, Touriga Nacional e um toque de Castelão, o que confere a este vinho complexidade, uma fantástica acidez natural, taninos firmes e bom volume. Apresenta um final longo e persistente.

Acompanhamento: churrasco, cozinha italiana, Sobremesas em que o chocolate domina.

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: 8,5 ton / há.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20 kg com posterior selecção de cachos, desengace e fermentação com leveduras indígenas a uma temperatura controlada de 24°C- 28°C. Seguiu-se um período de cuvaison (maceração pelicular pós-fermentativa) de 3 semanas, que promove uma maior extracção dos elementos nobres das películas com subsequente fermentação maloláctica. O vinho estagiou parcialmente, durante 9 meses em barricas de carvalho francês de 2º e 3º ano.

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor Granada com tons de vermelho Tijolo

Aroma: Aroma exuberante a frutas maduras, especiarias, mentolado, evoluindo para Notas de baunilha.

Boca: Início suave, fresco e mineral associado à influencia atlântica, com notas de especiarias, bom corpo, final longo com notas de cacau. Muito gastronómico.

Degustação: 16-18 ° C.

Acompanhamento: churrasco, cozinha italiana, Sobremesas em que o chocolate domina.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% vol | **Acidez Total:** 5,5g/L | **pH:** 3,55 | **Açúcares Totais:** 5,5g/L



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO


LISBOA | BUCELAS
COLARES