QUINTA DO PINTO
TINTA MIÚDA 2004

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS
Tinta Miúda

O VINHO
Tinta miúda é uma uva local de Alenquer que se expressou de uma forma muito original e excepcional no terroir da quinta do pinto.
Produzido apenas a partir de vinhas velhas, com envelhecimento em barris de carvalho francês durante 18 meses. É uma variedade de perfil exótico, e com muita irreverência e uma acidez marcada que lhe confere um carácter muito distinto!

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

Método de cultivo: produção Integrada
Produção média: 8 ton / ha.

Acidez Volátil: 0,74g/L

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 temperatura controlada durante 14 dias, seguida de fermentação malolática e envelhecimento durante 18 meses em barricas de carvalho francês segundo ano. Estágio em garrafa desde 2006

NOTAS DE PROVA
Cor: Grenat com toques de cor de tijolo.
Aroma: frutas vermelhas com notas de pinho, resina e mentol. Balsâmico
Boca: Fruta evoluída bem presente, com taninos firmes e crescentes. Acidez viva. Termina elegante e longo.
Degustação:16-18º C.
Acompanhamento: pratos de caça, carnes vermelhas, como carne assada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13% | **Acidez Total:** 7,4 g/L | **pH:** 3,02

ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO

LISBOA|BUCELAS
COLARES