

INDIE DOCE

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | João Correia Lino

CASTAS

Riesling

O VINHO

Infinitude é uma homenagem da família Osório de Vasconcelos Jardim Gonçalves às suas raízes. Nasceram assim os vinhos inspirados nos bosques, no vento salgado e nos dias de neblina em que o tempo parece suspenso. Pretende-se nesta gama, Indie (de Independente), criar vinhos distintos de um perfil único que proporcionam uma experiência sensorial curiosa e diferenciadora.

VINIFICAÇÃO

Uvas resultantes de maturações lentas e equilibradas. Apenas os melhores cachos foram recebidos. Um lote de mosto não fermentado com totalmente fermentado, que resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de bica aberta, com desengace total. O mosto resultante decantou, estaticamente, durante 24-48h e fermentou em depósitos de inox com controlo de temperatura (16-18°C) durante 14 dias.

ESTÁGIO

70% do lote estagiou em barricas de carvalho francês, durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

De aspeto visual apresenta uma limpidez brilhante de cor amarelo palha com uma intensidade alta e uma lágrima de persistência elevada. O aroma é de intensidade pronunciada a notas de fruta de polpa branca muito madura, mel e especiarias.

O sabor nota-se a elevada doçura, de acidez extremamente viva, com teor alcoólico ligeiro, de corpo largo com taninos sedosos e secos. Aroma de boca é de superior qualidade, como para o nariz. A persistência é de muita intensidade e de qualidade agradável, bem equilibrado.

SERVIR / DESFRUTAR

É um vinho com um potencial de envelhecimento de cerca de 10 anos, pode ser consumido no imediato. No que respeita a harmonizações gastronómicas acompanha queijos e sobremesas muito doces. Servir 12°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 9,72% | **Acidez Total:** 7,3 g/L | **pH:** 2,97



in·fi·ni·tu·de
Qualidade da uva e Infinitude



LISBOA | BUCELAS
COLARES