

INDIE PINOT NOIR

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | João Correia Lino

CASTAS

Pinot Noir

O VINHO

Infinitude é uma homenagem da família Osório de Vasconcelos Jardim Gonçalves às suas raízes. Nascem 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. Monocasta de Pinot Noir de baixa intervenção, que resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de curtimenta. Fermentação em depósito de inox com controlo de temperatura (26-28°C) durante 7 dias, mas desencubado ao terceiro dia.

NOTAS DE PROVA

De aspeto visual apresenta uma limpidez brilhante de cor violeta aberta com uma intensidade alta e uma lágrima de persistência moderada. O aroma é de intensidade pronunciada a notas de fruta vermelha, vegetal e bosque.

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

SERVIR / DESFRUTAR

É um vinho de consumo imediato. No que respeita a harmonizações gastronómicas pratos de peixe grelhado, massas e até carnes com bastante gordura. Servir 12°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,8% | **Acidez Total:** 5,7 g/L | **pH:** 3,47



in • fi • ni • tu • de
(Homenagem ao pai e avô)
vinhos da serra de colares
portugal

