

INFINITUDE CLÁSSICO

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | João Correia Lino

CASTAS

Riesling e Semillon

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 clássica, criar vinhos elegantes e equilibrados a partir de uma mistura de castas das diversas vinhas da família.

VINIFICAÇÃO

Uvas resultantes de maturações lentas e equilibradas. Apenas os melhores cachos foram recebidos. Uvas resultantes de maturações lentas e equilibradas. Apenas os melhores cachos foram recebidos. As castas das suas parcelas foram vinificada separadamente, de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de bica aberta, com desengace total.

ESTÁGIO

O mosto resultante decantou, estaticamente, durante 24-48h e fermentou em depósitos de inox com controlo de temperatura (16-18°C) durante 14 dias. 15% do lote estagiou em barricas de carvalho francês, durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

De aspeto visual apresenta uma limpidez brilhante de cor citrino com uma intensidade média e uma lágrima de persistência moderada. O aroma é de intensidade pronunciada a notas salinicas e vegetais frescas.

O sabor nota-se a ausência de doçura, de acidez equilibrada, com teor alcoólico suficiente, de corpo redondo com taninos elegantes e secos.

Aroma de boca é de superior qualidade, como para o nariz. A persistência é de boa intensidade e de qualidade agradável, bem equilibrado.

É um vinho com um potencial de envelhecimento de cerca de cinco anos, pode ser consumido no imediato. No que respeita a harmonizações gastronómicas é versátil ou para apreciar por si só.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,9% | **Acidez Total:** 6,6 g/L | **pH:** 3,34



in • fi • ni • tu • de
"O infinito no seu a parcerias"
vinhos das terras de vinha
portuguesa.



LISBOA | BUCELAS
COLARES