

# INFINITUDE PINOT NOIR & MERLOT

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Francisco Figueiredo

## CASTAS

Merlot e Pinot Noir

## O VINHO

Solos: Uma aposta original em castas clássicas francesas, plantadas em meia-encosta, em solos argilo-calcários, a cerca de 5 km da Costa Atlântica e a uma média de 90m de altitude.

Clima: Forte influência Atlântica, com Verões de temperaturas moderadas. A presença da Serra de Sintra, conduz à formação de nevoeiros e à manutenção de humidades relativas altas.

## VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de "curtimento", com desengace parcial. O mosto resultante fermentou em depósitos inox com controlo de temperatura (26-28°C), durante 7 dias.

## ESTÁGIO

15% do lote estagiou em barricas de carvalho francês, durante 18 meses, na mítica Adega Regional de Colares.

## NOTAS DE PROVA

Um vinho elegante e delicado, com notas clássicas de cereja e bosque.

Apontamentos ligeiros de pinho e fumo.

Na boca apresenta-se vivo e acutilante. Muito longo e fresco.

## SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha especialmente bem carnes e estufados com notas mais terrosas e perfumadas (cogumelos). Servir a 18°C.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13%vol | **Acidez Total:** 6,2 g/L | **pH:** 3,40



in·fi·ni·tu·de  
15% em barricas de carvalho francês  
vinho tinto da serra de sintra  
colares



LISBOA | BUCELAS  
COLARES