

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
Vinificação no que é possível
solos da serra de sintra
colares



LISBOA | BUCELAS
COLARES