

INFINITUDE MALVASIA DOC COLARES

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Francisco Figueiredo

CASTAS

Malvasia de Colares

O VINHO

Sobre a influência de um microclima singular, marcado pela Serra de Sintra e a forte influência do Atlântico, as videiras da casta autóctone “Malvasia de Colares” crescem em solo de areias de duna, livres de filoxera, sem porta-enxerto e a escassa distância das arribas escarpadas de Colares. O resultado é um vinho que congrega todas as características do terroir mais ocidental da Europa continental.

VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de “bica aberta”, com desengace total. O mosto resultante decantou, estaticamente, durante 18 horas e iniciou a fermentação em depósitos inox com controlo de temperatura (16-18°C), durante 14 dias.

ESTÁGIO

Estagiou durante 5 meses em barrica de carvalho francês recondicionada de 500 litros de Chardonnay da Borgonha.

NOTAS DE PROVA

Na cor é de um amarelo esverdeado muito cristalino, claramente varietal com um aroma predominante floral e herbal com notas de fruta branca com a ameixa ou mesmo lichia, na boca o sal é predominante com a madeira a equilibrar o conjunto.

SERVIR / DESFRUTAR

Pratos de peixes mais elaborados e condimentados. Acompanha muito bem um carpaccio de peixe branco com uma pincelada de mostarda, um arroz berbigão com coentros, um linguado á Menier, ou mesmo umas ervilhas no tacho com um toque de hortelã. Servir a 12°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 8,4 g/L | **pH:** 3,24



in·fi·ni·tu·de
(100% casta autóctone)
colares da serra de sintra
portugal



LISBOA | BUCELAS
COLARES