# INFINITUDE MERLOT

**REGIÃO |** Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO |** Tinto

**ENÓLOGO |** Francisco Figueiredo

**CASTAS**
Merlot

**O VINHO**
Castas e solos: Uma aposta original numa casta clássica francesa, plantadas em meia-encosta, em solos argilo-calcários, a cerca de 5 km da Costa Atlântica e a uma média de 90 m 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 "curtimenta", com desengace parcial. O mosto resultante fermentou em depósitos inox com controlo de temperatura (26-28ºC), durante 12 dias.

**ESTÁGIO**
20% do lote estagiou em barricas de carvalho francês, durante 12 meses, na mítica Adega Regional de Colares.

**NOTAS DE PROVA**
Um vinho elegante e delicado, com notas de resina e caruma e cassis. Na boca apresenta-se seco, vivo e com ligeira tosta. Muito herbal e balsâmico. Salino, pleno de complexidade e frescura.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**
**Álcool:** 12,5% alc/Vol | **Acidez Total:** 6,5 g/L | **pH:** 3,52 g/L

Wine Concept

**Wine Concept** RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt