INFINITUDE
PINOT NOIR

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Francisco Figueiredo

CASTAS
Pinot Noir

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 7 dias.

ESTÁGIO
20% 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, ginja e cedro em fundo fumado. Na boca apresenta-se seco, vivo e com ligeira tosta. Muito longo e equilibrado, com notas salinas persistentes que lhe conferem grande frescura.

SERVIR / DESFRUTAR
Acompanha especialmente bem estufados com notas mais terrosas (cogumelos) e pratos de caça de pena (perdiz, faisão). Servir a 18ºC.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13% alc/Vol | **Acidez Total:** 6,0 g/L | **pH:** 3,43

LISBOA|BUCELAS
COLARES