

# VINHAS DO LASSO GARRAFEIRA 2011

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Tinto

## **CASTAS**

Alfrocheiro, Aragonês, Tinta Miúda e Touriga Nacional

## **O VINHO**

Sendo o Vinhas do Lasso a autenticidade da região de Lisboa, com este Garrafeira 2011, Demonstramos bem a evolução das nossas castas e a capacidade de guarda deste ano e desta região. Elaborado com as castas tradicionais da região Aragonês, Touriga Nacional e Tinta Miúda, ao qual juntamos o Alfrocheiro, produzindo um vinho de grande complexidade, taninos firmes e bom volume. Apresenta um final longo e persistente.

## **VINIFICAÇÃO**

Vindima manual em caixas de 20 kg com posterior selecção de cachos, desengace e fermentação com leveduras indígenas a uma temperatura controlada de 24°C- 28°C. Seguiu-se um período de maceração pelicular pós-fermentativa de 3 semanas, que promove uma maior extracção dos elementos nobres das películas. Subsequente fermentação maloláctica.

## **ESTÁGIO**

Durante 9 meses, em barricas de carvalho francês.

## **NOTAS DE PROVA**

Cor: Granadada carregada com tons violáceos.

Aroma: Aroma Exuberante a aromas de frutas maduras de cassis, groselha preta e cerejas. Notas de tabaco e chocolate preto.

Boca: Rico e complexo na prova, com taninos bem estruturados.

## **SERVIR / DESFRUTAR**

Pratos de Carne e Caça. Queijos e patês. Sobremesas onde o chocolate preto predomina.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14% | **Acidez Total:** 4,73 g/L | **pH:** 3,74 | **Açúcares Totais:** 1,8 g/L



ESTATE  BOTTLED  
QUINTA DO  
**PINTO**

  
LISBOA | BUCELAS  
COLARES