

# QUINTA DE PINHANÇOS

## ALTITUDE

**REGIÃO** | Dão e Lafões

### CASTAS

Encruzado e Vinhas Velhas

### O VINHO

Clima: Continental

Solo: Granítico, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes

Paladar: Textura muito macia e frescura na boca.

Final de prova: Longo e elegante.

Gastronomia: Pratos de carne branca e saladas.

Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 3 anos, desde que

guardado deitado em local fresco e sombrio.

Notas de imprensa, prémios e distinções revista de vinhos

"Vendido propositadamente mais tarde que o habitual. Ligeira evolução mas só na cor, de resto nota mineral excelente, vidrado, conjunto austero e muito interessante. Prova de boca com volume, cremoso até, sílex, todo em frescura e complexidade, termina longo. Muito bem.

Nota de prova: 17,5 valores"

### VINIFICAÇÃO

Fermentação muito lenta, em cubas de inox, a temperatura controlada, com batonage durante 3 meses

### ESTÁGIO

Em garrafa durante 1 ano antes de ir para o mercado.

### NOTAS DE PROVA

Cor: Citrino dourado.

Aroma: Notas minerais a fruta fresca.

Paladar: Textura muito macia e frescura na boca.

Final de prova: Longo e elegante.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13% vol



**LUSOVINI**  
VINHOS DE PORTUGAL



DÃO