

# QUINTA DE PINHANÇOS ALTITUDE

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

## **CASTAS**

Touriga Nacional e Vinhas Velhas

## **O VINHO**

Clima: Continental

Solo: Granítico, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes

Paladar: Notas de compota e de caça em que as notas tostadas finais nos deixam uma agradável lembrança.

Final de prova: Longo e apelativo.

Gastronomia: Pratos condimentados.

Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 5 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

## **VINIFICAÇÃO**

Fermentação em lagar de inox com temperatura controlada (24-26º C).

## **ESTÁGIO**

18 meses cascos de carvalho voges e allier.

## **NOTAS DE PROVA**

Cor: Ruby intenso

Aroma: Muito concentrado no aroma, madeira evidente mas de muito boa qualidade, estilo moderno e vigoroso.

Paladar: Notas de compota e de caça em que as notas tostadas finais nos deixam uma agradável lembrança.

Final de prova: Longo e apelativo.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13% vol



**LUSOVINI**  
VINHOS DE PORTUGAL



DÃO