QUINTA DO PINTO
ARINTO

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS
Arinto

O VINHO
A Casta Arinto expressa neste terroir todo o potencial aromático que lhe é característico. Às qualidades próprias, este vinho acresce ainda uma cremosidade única reconhecida nos vinhos brancos da Quinta do Pinto. Da arte de saber esperar pela maturação adequada desta casta, emerge este vinho que alia em perfeição, um aroma rico a um palato distinto e irreverente.

Acidez volátil: 0,39 g/l

Viticultura e enologia

Geologia: solos argilo-calcários, originários do período jurássico, com textura argilosa e franca. Encostas suaves com exposição a sul.

Método de cultivo: produção integrada.

Produção média: 7 ton./Ha.

VINIFICAÇÃO
cuidada gestão da vegetação para optimização do potencial aromático da uva. Colheita manual em caixa e posterior selecção dos melhores cachos à entrada da adega. Prensagem suave a pressões baixas, seguida de decantação estática a frio. Fermentação em cubas de cimento com leveduras indígenas.

NOTAS DE PROVA
Cor: citrina brilhantecom laivos esverdeados.

Aroma: elegante e discreto muito característicos da casta, conjuga de forma harmoniosa, os aromas cítricos, onde se destaca a lima, com uns apontamentos de flor de laranjeira. Mineral.

Boca: Com a cremosidade características dos vinhos da Quinta do Pinto, destaca-se uma vez mais notas cítricas, aliadas a uma frescura muito agradável e um final de boca persistente.

Degustação: 8°- 10º c.

Acompanhamento: a copo! Peixe grelhado, marisco variado, saladas, comida italiana e sushi.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 14 % | **Acidez Total:** 6,4g/l | **pH:** 3,23 | **Açucares Totais:** < 1,5 g/L

ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO

LISBOA|BUCELAS
COLARES