

QUINTA DO PINTO CHENIN BLANC

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Chenin Blanc

O VINHO

Desde o início que a Quinta do Pinto é audaz na seleção do seu encepamento, sendo mesmo pioneiro em diversas castas. Neste vinho apresentamos o Chenin Blanc, variedade rara no mundo vitícola e ainda mais no nosso país.

Desta forma mostramos uma casta de carácter único e diferenciador com toda a influencia do nosso terroir.

VINIFICAÇÃO

À entrada da adega foram selecionados apenas os melhores cachos por seleção manual na mesa de escolha. Posteriormente foi realizada uma prensagem de cacho inteiro em bica aberta. Clarificação do mosto por decantação a frio durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada entre 14-16°C com leveduras indógenas, em depósito de cimento

ESTÁGIO

Estagio sob borra fina durante 3 Meses.

NOTAS DE PROVA

cor: Verde Limão

aroma: Atraente e intenso com notas cítricas, Fruta branca, tais como, maçã verde e pera e com apontamentos de folha de chá.

boca: Vinho com um primeiro impacto fresco e mineral, que posteriormente é equilibrado por toda a sua estrutura e complexidade. Tem um final de boca muito longo e persistente, aportado pela sua salinidade.

SERVIR / DESFRUTAR

Peixe grelhado, sushi, saladas e massas, prato queijos ou simplesmente a copo

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 7,1g/l | **pH:** 3,09 | **Açúcares Totais:** <1,5 g/L



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO


LISBOA | BUCELAS
COLARES