

QUINTA DO PINTO COLHEITA TARDIA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

CASTAS

Chardonnay, Fernão Pires e Semillon

O VINHO

“Esta colheita tardia foi elaborada com tempo, dedicação e com a vontade de realizar um vinho diferenciador, rico e expressivo do nosso terroir e da frescura proveniente da influência da costa atlântica. Resultado da vindima de 3 anos de colheita distintos e de 3 castas distintas que se completaram de modo singular, num vinho de grande qualidade, complexo e elegante. Homenageamos com este vinho, o nosso avô António Manuel Cardoso Pinto (na imagem do rótulo), honrando o seu legado, a sua paixão pelo mundo do vinho e o seu gosto pela vida!”

VINIFICAÇÃO

Prensagem de cacho inteiro em bica aberta e posterior Fermentação em barrica usada com leveduras indígenas durante 3 meses, até paragem natural da mesma.

ESTÁGIO

O estágio foi sempre realizado em barrica até ao momento do lote. Em Fevereiro de 2021 as 3 castas foram loteadas em partes.

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo Dourado

Aroma: Exuberante e complexo, onde sobressaem inicialmente notas de flores, Fruta de caroço, fruta em calda, compota e frutos secos, perfeitamente ligados com os aromas do estágio prolongado em barrica tais como mel, baunilha e ligeiros tostados.

Boca: Volumoso e estruturado, em que a sua doçura natural em quantidade moderada é equilibrada pela sua acidez e salinidade aportadas pelo nosso terroir. Isto permite um final de boca muito longo e persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 15% | **Acidez Total:** 7,3 g/L | **pH:** 3,71 | **Açúcares Totais:** 80,2 g/L



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO


LISBOA | BUCELAS
COLARES