

QUINTA DO PINTO ESTATE COLLECTION

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto, Chardonnay, Chenin Blanc, Fernão Pires, Roussanne e Viosinho

O VINHO

Este vinho representa bem o universo de castas que constituem o vasto encepamento da Quinta do Pinto, conjugando as castas tradicionais da região de Lisboa - Arinto e Fernão Pires com Viosinho, e as francesas Roussanne, Chardonnay e Chenin Blanc. As castas nacionais surgem em primeiro plano, impondo a sua personalidade e particularidade, enquanto as castas internacionais surgem logo de seguida, com toda a sua complexidade e delicadeza a realçar o aroma e a boca.

VINIFICAÇÃO

mosto clarificado por decantação natural e fermentação por leveduras indígenas em cubas de alvenaria a temperatura controlada.

ESTÁGIO

Estagio do lote nas cubas de fermentação, com batonnage frequente. Roussanne Fermentou e estagiou em barricas de 1º uso de 225L e 500L.

NOTAS DE PROVA

Boca: vinho Intenso e gordo, com acidez natural muito bem envolvida. Final longo e persistente, com uma vez mais a sobressair as notas de manteiga
Degustação: 8º- 10º c.

Acompanhamento: pratos de marisco e de peixe, sobretudo grelhado. Saladas ricas.

SERVIR / DESFRUTAR

Pratos de marisco e de peixe, sobretudo grelhado. Saladas ricas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5 % Vol | **Acidez Total:** 5,7 g/l | **pH:** 3,34 | **Açúcares Totais:** <1,5 g/L



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO

