

QUINTA DO PINTO GRANDE ESCOLHA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Marsanne, Roussanne e Viognier

O VINHO

Grande escolha é o vinho que traduz a excelência do projeto quinta do Pinto, celebrando um lote único em Portugal. Das melhores uvas de Viognier, Roussanne e Marsanne da vindima de 2018, foram criteriosamente selecionadas, obteve-se este vinho ímpar, de aroma exuberante, Rico e diferenciador.

VINIFICAÇÃO

À entrada da adegas foi realizada a seleção dos melhores cachos através de mesa de escolha. Viognier com desengace parcial seguido de maceração a frio durante 4 horas e prensagem. Roussanne e Marsanne com desengace total seguido de prensagem direta. Clarificação dos mostos por decantação a frio durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada entre 16-17°C com leveduras indígenas em barricas de carvalho francês de 1ª e 2ª utilização.

ESTÁGIO

Estágio sob borra fina e com periódicas battonage's durante 7 Meses. Seguindo-se estágio em garrafa de 24 meses.

NOTAS DE PROVA

cor: citrina brilhante.

aroma: Exuberante, com notas amanteigadas e de frutos secos, aliadas a notas de favo de mel e flores secas, provenientes do estágio em barrica de carvalho francês

boca: Cremoso e de textura muito aveludada com notas de favo de mel a sobressair. Muito intenso, e com a madeira muito bem integrada. final de boca longo e muito elegante.

SERVIR / DESFRUTAR

Gastronomia elaborada e requintada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,1 g/L | **pH:** 3,29 | **Açúcares Totais:** <1,5 g/L

