

QUINTA DO PINTO GRANDE ESCOLHA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Chardonnay, Marsanne, Roussanne e Semillon

O VINHO

Grande escolha é o vinho que traduz a excelência do projecto quinta do Pinto, celebrando o melhor lote de cada vindima. Das melhores uvas da vindima de 2016, criteriosamente seleccionadas, obteve-se este vinho único das castas Marsanne, Roussanne, Chardonnay e semillon. resulta um vinho de aroma exuberante e diferenciador.

Método de cultivo: produção integrada.

Produção média: 8 ton./Ha.

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

VINIFICAÇÃO

Cuidada gestão da vegetação para optimização do potencial aromático da uva. Selecção dos melhores cachos à entrada na adega através de mesa de escolha. Fermentação com leveduras indigenas e estagio com batônage em barricas de carvalho francês de 1ª e 2ª utilização, durante 9 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:** 5,3 g/L | **pH:** 3,28



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO


LISBOA | BUCELAS
COLARES