

QUINTA DO PINTO GRANDE ESCOLHA

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Syrah e Touriga Nacional

O VINHO

Grande escolha é o vinho que traduz a excelência do projecto quinta do Pinto. Das melhores uvas da vindima de 2013, criteriosamente seleccionadas, obteve-se este vinho único das castas Touriga Nacional e Syrah, resultando num vinho de aroma elegante e diferenciador.

Geologia: Solos Argilo-calcários, originários do período Jurássico, com textura argilosa e franca. Encostas suaves com exposição a sul.

Método De Cultivo: Produção integrada.

Produção média: 8 ton./Ha.

Acidez Volátil: 0,74 g/l

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20 kg com posterior selecção de cachos, desengace e fermentação com leveduras indígenas a uma temperatura controlada de 24°C- 28°C. Seguiu-se um período de cuvaison (maceração pelicular pós-fermentativa) de 3 semanas, que promove uma maior extração dos elementos nobres das películas com subsequente fermentação maloláctica. O vinho estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês de 2º e 3º ano.

NOTAS DE PROVA

Cor: granada

Aroma: rico e intenso, com notas de fruta preta e especiarias, nomeadamente alcaçuz, provenientes do estágio em barrica de carvalho francês conjugadas com o aroma floral característico da touriga nacional. Boca: cremoso, textura aveludada e taninos bem domados, com notas de frutos vermelhos, alcaçuz e chocolate. Final de boca longo e muito elegante. Acidez equilibrada

Degustação: 10º-12ºc.

Acompanhamento: gastronomia elaborada e requintada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,61 g/L | **pH:** 3,64 | **Açúcares Totais:** 0,6 g/L



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO


LISBOA | BUCELAS
COLARES