

QUINTA DO PINTO LIMITED EDITION MERLOT

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS
Merlot

O VINHO

Com a vontade constante de marcar a diferença e acreditando que a tipicidade do Merlot produzido na Quinta do Pinto merece ser destacada, decidimos engarrafar sob a marca edição limitada este vinho de aroma e carácter único.

VINIFICAÇÃO

Cuidada gestão da vegetação para otimização do potencial aromático da uva. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas em depósito de cimento sob temperatura controlada de 26-28°C, seguida da fermentação malolática nas massas, favorecida pela maceração pós fermentativa de 3 semanas.

ESTÁGIO

As elegantes notas de madeira provêm do duplo estágio em barricas de carvalho francês. Barricas de 2ª utilização durante 12 meses seguida de barricas de 3ª uso durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor: Granada opaco.

Aroma: Aroma intenso a compota e fruta madura. Notas vegetais que recordam Rama de tomate

Boca: Compotado com algumas notas de fruta madura. Madeira bem integrada, discreta e elegante. Corpo volumoso. Sente-se muita frescura durante toda a prova. Final persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Pratos bem condimentados, acompanha bem com Carne.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 15% | **Acidez Total:** 5,22 g/l | **pH:** 5,15 | **Açúcares Totais:** 1,2 g/l



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO

