

QUINTA DO PINTO LIMITED EDITION SYRAH

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Roussanne e Syrah

O VINHO

Com a vontade constante de marcar a diferença e acreditando em todo o potencial do Syrah (95%), como marcador do perfil da Quinta do Pinto, decidimos engarrafar esta edição limitada, ao qual, com audácia juntamos a casta branca Roussanne (5%).

VINIFICAÇÃO

Co-Fermentação de ambas as castas, em depósito de cimento, seguida de Fermentação malolática nas massas, devido a macerações pós-fermentativas longas.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de Carvalho francês, onde o 1º em barricas novas e o 2º em barricas usadas.

NOTAS DE PROVA

Cor: Ruby opaco

Aroma: Fruta preta, com notas especiadas e de chocolate, proveniente do estagio em barrica.

Boca: Com as notas de fruta preta madura muito presentes e bem aliada às notas especiadas, tem um grande volume de boca e Persistência, sem perder a elegância. O tanino muito sedoso cria uma sensação de grande conforto na boca.

SERVIR / DESFRUTAR

Pratos elaborados de carnes Nobres. Pratos de forno, e carnes maturadas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 15% | **Acidez Total:** 5,36 g/l | **pH:** 5,36 | **Açúcares Totais:** 1,2 g/l



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO

