

# QUINTA DO PINTO

## MARSANNE & ROUSSANNE

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Branco

### CASTAS

Marsanne e Roussanne

### O VINHO

Esta edição limitada composta por Marsanne e Roussanne partiu da vontade de marcar a diferença; de ser único. É esta a filosofia da Quinta do Pinto. Por essa razão se verifica a existência de castas tão diferenciadoras e incomuns em território português. As edições limitadas representam, tal como o nome indica, exclusividade. Isto porque as mesmas existem por vontades e condições que se reúnem que podem nunca mais se verificar. É um vinho impar e icónico que espelha o resultado de uma campanha de excelência. Para ser produzido, partiu-se da ideologia de intervenção mínima, tanto na vinha como na adegas. É, com toda a certeza, um bom exemplar de que o vinho se faz na vinha.

Acidez volátil: 0,46g/l

Viticultura e Enologia

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: 10 ton./ha.

### VINIFICAÇÃO

Rigorosa gestão do solo e infestantes. Sistema de condução em cordão unilateral, com cuidada manutenção da vegetação, apostando em sebes altas, para potenciar o perfil aromático. Em adegas, resulta da fermentação com leveduras indígenas e de um estágio de 9 meses em barrica de carvalho francês com terceiro uso.

### NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo esverdeado

Aroma: envolvente. Notas outonais e de especiarias aliado a aromas terciários de baunilha e mel.

Boca: volumoso, complexo e fresco com algumas notas de baunilha e amanteigadas do estagio em barrica.

Degustação: 8°- 10° c.

Acompanhamento: queijos, pratos de peixe, Carnes brancas. Saladas ricas e sobremesas.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5 % Vol | **Acidez Total:** 5,8g/l | **pH:** 3,09 | **Açúcares Totais:** > 1,5 g/L



ESTATE BOTTLED  
QUINTA DO  
PINTO

  
LISBOA | BUCELAS  
COLARES