

QUINTA DO PINTO MERLOT & SYRAH

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Merlot e Syrah

O VINHO

Este vinho único, impar e icónico nasce de uma vontade de marcar a diferença. A junção destas duas castas, Merlot e Syrah, demonstra por si só essa intenção. Duas castas internacionais que, juntas, criam um vinho até então não pensado em Portugal. Da arte de saber esperar aguardámos durante 10 meses as barricas onde estagiou este blend dando origem a um vinho com aroma rico e palato volumoso e elegante.

VINIFICAÇÃO

Vindima noturna para preservar toda a componente aromática, com posterior desengace e ligeiro esmagamento. fermentação com leveduras indígenas a uma temperatura controlada de 22°C- 25°C, com suaves remontagens diárias para maior extração de compostos fenólicos. Após fermentação alcoólica foram realizadas macerações pós-fermentativas de 3 semanas.

ESTÁGIO

durante 12 meses, o Syrah e o Merlot estagiaram separadamente em barricas de carvalho francês de 1ª e 2ª utilização. Antes do engarrafamento não foi alvo de nenhum tipo de estabilização e apenas realizou-se uma ligeira filtração.

NOTAS DE PROVA

cor: Rubi profundo.

aroma: Aroma intenso a fruta Preta e especiarias com subtis notas de rama de tomate, em perfeita harmonia com as notas de madeira de carvalho francês.

boca: Início muito elegante marcado por aromas de Frutas Pretas, chocolate negro e especiarias perfeitamente casados com as notas de madeira.

Grande volume de boca que é equilibrado pela frescura proveniente do nosso terroir, termina com um tanino polido, permitindo um final de boca longo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

pratos de carne vermelha e caça assim como queijos variados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 15,07% vol | **Acidez Total:** 5,85g/l | **pH:** 3,61 | **Açúcares Totais:** 1,2 g/l



LISBOA | BUCELAS
COLARES