

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 9 meses as 9 barricas de carvalho francês onde estagiou este blend dando origem a um vinho com aroma rico e palato volumoso e elegante.

VINIFICAÇÃO

cuidada gestão da vegetação para optimização do potencial aromático da uva. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas em depósito de cimento sob temperatura controlada de 24-28°C, seguida da fermentação maloláctica. As elegantes notas de madeira provêm do estágio em barricas de 3ª e 4ª utilização de carvalho francês durante 12 meses, integrando este blend de acordo com o perfil elegante e fresco deste vinho.

NOTAS DE PROVA

Cor: granada opaco

Aroma: Aroma intenso a compota e fruta madura, em perfeita harmonia com leves notas de madeira de carvalho francês.

Boca: Fruta preta, chocolate negro e alguma compota com madeira discreta e elegante. Corpo volumoso. Sente-se muita frescura durante toda a prova. Final persistente.

Degustação: 16°- 18° c.

Acompanhamento: pratos de carne vermelha e caça assim como queijos variados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% vol | **Acidez Total:** 5,28g/l | **pH:** 3,57 | **Açúcares Totais:** <1,0g/l



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO

