

QUINTA DO PINTO

PETIT VERDOT & ALFROCHEIRO

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro e Petit Verdot

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 de maceração pós-fermentativa de 1 mes.

ESTÁGIO

Estagiou em barrica de carvalho francês durante 13 meses, seguido de loteamento e posterior engarrafamento, onde estagiou 2 anos antes do seu lançamento.

NOTAS DE PROVA

Cor: Granada opaco

Aroma: Rico e estruturado, com notas de frutos do bosque e sílica, integrados com toques de café e chocolate negro.

Boca: Poderoso com taninos presentes, mas bem integrados. com notas amentoladas que conferem fescura ao vinho. A tosta muito bem integrada confere notas especiadas dando um final de boca longo e volumoso.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5% | **Acidez Total:** 5,44 g/L | **pH:** 3,66 | **Açúcares Totais:** 0,8 g/L



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO



LISBOA | BUCELAS
COLARES