

# QUINTA DO PINTO TOURIGA NACIONAL

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Tinto

## CASTAS

Touriga Nacional

## O VINHO

Este vinho, obtido exclusivamente de cachos seleccionados de touriga nacional, casta cujo perfil tem vindo a expressar-se, vindima após vindima, de forma diferenciada no terroir da quinta do pinto, revela um conjunto exuberante, que alia potência e elegância, em perfeita harmonia.

Acidez volátil: 0,65g/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: 7,5 ton./Ha.

## VINIFICAÇÃO

cuidada gestão da vegetação para optimização do potencial aromático da uva. Colheita manual em caixa e posterior selecção dos melhores cachos à entrada na adega. Fermentação alcoólica com leveduras autóctones em depósito de alvenaria sob temperatura controlada durante 14 dias. Segue a fermentação maloláctica. Após 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês, foi feita prova, barrica a barrica, e, dentre as melhores, seleccionaram-se as 35 que mais se adequavam a este perfil de elegância.

## NOTAS DE PROVA

Cor: Rubi Profundo

Aroma: Aroma intenso e complexo, onde inicialmente sobressaem notas de Fruta Preta (ameixa preta e frutos do bosque), acompanhadas de aromas florais e de menta. Notas de barrica presentes, mas discretas tais como Especiarias, Tosta de madeira e Chocolate Preto.

Boca: Apresenta-se uma Touriga volumosa que preenche todo o palato, mas com uma frescura marítima que permite equilibrar todo o conjunto. Termina com um tanino Fino e polido pelos anos em garrafa, permitindo um final de boca longo, persistente e elegante.

## SERVIR / DESFRUTAR

Qualquer prato de carne da cozinha tradicional portuguesa ou peça de carne vermelha.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 14,5% vol | **Acidez Total:** 5,48g/l | **pH:** 3,62 | **Açúcares Totais:** 1,8g/l



ESTATE BOTTLED  
QUINTA DO  
PINTO

