

QUINTA DO PINTO

VIOGNER & CHARDONNAY

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Branco

CASTAS

Chardonnay e Viognier

O VINHO

Com a audácia característica da Quinta do Pinto, criou-se este vinho das melhores produções de Viognier e Chardonnay. Singular pela sua irreverência que tanto tem enaltecido esta casa agrícola. A espera pela altura certa para vindimar estas uvas foi recompensada pela obtenção de um vinho harmonioso, que se mostra rico, aromaticamente complexo e com palato elegante e texturado.

VINIFICAÇÃO

Viognier com desengace parcial seguido de maceração a frio durante 4 horas e prensagem. Chardonnay com desengace total seguido de prensagem direta. Clarificação dos mostos por decantação a frio durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada entre 15-16º C com leveduras indígenas, em que 50% do lote realizou-a em depósito de cimento e os restantes 50% em barricas de carvalho francês de 225L de 1º e 2º ano.

ESTÁGIO

sob borra fina e com battonage periódica durante 13 Meses.

NOTAS DE PROVA

cor: Amarelo Limão

aroma: Rico e intenso com notas florais, aliadas a uma complexidade de fruta cítrica, fruta de caroço e fruta tropical, complementadas com subtis notas de barrica de carvalho.

boca: Vinho de grande complexidade, em que toda a sua estrutura e cremosidade são suportadas por uma acidez e mineralidade bem presentes, permitindo um final muito longo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Pratos de peixe, carnes brancas e saladas ricas

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,8% vol | **Acidez Total:** 5,1 g/l | **pH:** 3,31 | **Açúcares Totais:** 0,7 g/L



ESTATE BOTTLED
QUINTA DO
PINTO


LISBOA | BUCELAS
COLARES