

# 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.

Acidez volátil: 0,54 g/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 ton./Ha.

### VINIFICAÇÃO

Cuidada gestão da vegetação, para optimização do potencial aromático da uva aliada a uma intervenção mínima de fitossanitários. Colheita manual em caixa e posterior selecção dos melhores cachos à entrada na adega. Desengace e esmagamento, tendo o mosto clarificado por decantação natural em cubas refrigeradas. Fermentação com leveduras autóctones em cubas de alvenaria a temperatura controlada. Estágio parcial em barricas de carvalho Francês de segundo e terceiro ano, durante 6 meses.

### NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo pálido

Aroma: notas florais e fruta madura, aliadas a aromas terciários de baunilha e mel.

Boca: seco, cremoso e volumoso, onde sobressaem as notas de pêra, pêsego e mel. Final longo e persistente, com notas amanteigadas e de baunilha, conferidas pela fermentação e estágio em barrica de carvalho francês.

Degustação: 8°- 10° c.

Acompanhamento: Pratos de peixe, carnes brancas e saladas ricas

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 13,5% vol | **Acidez Total:** 5,2 g/l | **pH:** 3,32 | **Açúcares Totais:** 2,6 g/L



ESTATE BOTTLED  
QUINTA DO  
PINTO



LISBOA | BUCELAS  
COLARES