



# QUINTA DO PINTO

## TINTO

### ESTATE COLLECTION



UM LOTE DISTINTO QUE CONJUGA AS MAIS PRESTIGIADAS CASTAS PORTUGUESAS TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ E ALFROCHEIRO, ÀS CASTAS REGIONAIS CASTELÃO E TINTA MIÚDA, COM UM TOQUE DA CASTA SYRAH, RESULTAM NESTE VINHO SINGULAR!

DA ARTE DE SABER ESPERAR PELA MATURAÇÃO ADEQUADA DE CADA UMA DESTAS CASTAS, EMERGE ESTE VINHO QUE ALIA EM PERFEIÇÃO, UM AROMA RÚSTICO A UM PALATO VOLUMOSO E IRREVERENTE.

A VINDIMA 2011 CARACTERIZOU-SE POR UM LONGO E AMENO VERÃO, O QUE PERMITIU QUE SE PUDESSE ATINGIR UMA MATURAÇÃO FENÓLICA PERFEITA ALIADA À CONCENTRAÇÃO E ELEGÂNCIA PRETENDIDA NOS VINHOS TINTOS DA QUINTA DO PINTO.

#### NOTAS DE PROVA

**cor:** GRANADA OPACA COM LAIVOS VIOLETAS.

**aroma:** INTENSO A AMORA PRETA, GROSELHA E NOTAS DE CÔCÔ E ESPECIARIAS.

**boca:** FRUTA PRETA MUITO MADURA, MAS DELICADA. É VOLUMOSO COM TANINOS FIRMES E PERSISTENTES. O FINAL DE PROVA É INTENSO, ELEGANTE E PRESISTENTE.

**degustação:** SERVIR ENTRE 16º E 18º C.

**acompanhamento:** PRATOS DE CAÇA, QUEIJS VARIADOS.

#### SOLOS E VITICULTURA

**geologia:** SOLOS ARGILÓ-CALCÁRIOS, ORIGINÁRIOS DO PERÍODO JURÁSSICO, COM TEXTURA ARGILOSA E FRANCA. ENCOSTAS SUAVES COM EXPOSIÇÃO A SUL.

**castas:** TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ, ALFROCHEIRO, CASTELÃO, TINTA MIÚDA E SYRAH.

**Método de cultivo:** PRODUÇÃO INTEGRADA.

**produção média:** 6 TON/HA.

**processo de 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 MALO-LÁCTICA E ESTÁGIO DE 9 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS DE 2» UTILIZAÇÃO.

**vindima:** SETEMBRO DE 2011.

**Data de vindima:** 14 DE FEVEREIRO DE 2013.

#### DADOS ANALÍTICOS

**álcool:** 14,3 % **acidez total:** 6,1 G/L **acidez volátil:** 0,7 G/L **ph:** 3,64

**Açúcar residual:** 4.6 G/L



QUINTA DO PINTO, SOCIEDADE COMERCIAL E AGRÍCOLA, S.A.

ALDEIA GALEGA DA MERCEANA, 2580-081 ALENQUER, LISBON, PORTUGAL TEL: + 351 263 769 216  
TELEM: + 351 919 100 800 FAX: + 351 263 769 202 E-MAIL: QUINTADOPINTO@QUINTADOPINTO.PT



*Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.*