



FICHA
TÉCNICA



Março 2019



Terroir

País: Portugal

Região: Douro

Uva: Touriga Nacional (35%), Aragonez (25%), Syrah (25%) e Merlot (15%)

Elaboração

Tipo: Tinto safra 2012

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: Em barricas de carvalho francês, onde permaneceu cerca de 12 meses.

Por Murilo Azevedo

Visual: Coloração vermelha rubi intenso e púrpura.

Olfativo: Frutas negras maduras, cassis, amora, ameixa, cacau, tabaco e um final mentolado.

Gustativo: Equilibrado, complexo, com Taninos ainda percebidos, excelente complexidade de aromas.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, carré de cordeiro, Prime rib grelhado com batatas rústicas, picanha e arroz biro biro.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto ou mais 5 anos

Do Terroir

A vinha cria a ilusão de ser uma ramificação da estrutura da casa e da adega, em perfeita sintonia com a paisagem envolvente recordando, a cada olhar sobre a propriedade, a filosofia de vinificação tradicional levada muito a sério na nossa lavra - 'o vinho faz-se na vinha', numa aproximação-método de produção integrada. Plantada em 63 hectares de encostas suaves a vinha usufrui de exposição a sul, está protegida dos ventos do norte pela Serra de Montejunto e beneficia da influência atlântica. O clima é temperado marítimo, de características mediterrânicas, com o oceano a 25 km de distância e uma precipitação média anual de 700 mm. Os solos são argilo-calcários, originários do período jurássico, com textura argilosa e franca (ph entre 7 e 7,5). Eis o terroir da Quinta do Pinto!!