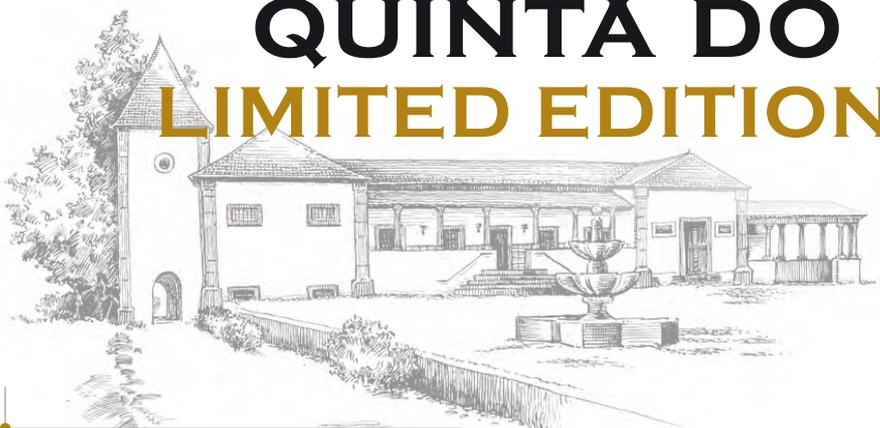


QUINTA DO PINTO

LIMITED EDITION BRANCO



DE CARÁCTER ÚNICO E EXCLUSIVO, ESTE VINHO É UM LOTE DAS CASTAS QUE MAIS SE DESTACARAM NA VINDIMA DE 2010, COM INFLUÊNCIA VINCADA DAS PROVENIENTES DA CÔTE DU RHÔNE, PLANTADAS EM TERROIR PRIVILEGIADO.

NOTAS DE PROVA

COR: CITRINA BRILHANTE.

AROMA: DELICADO COM PREDOMINÂNCIA DE FLORES BRANCAS, E MUITA FOLHA DE LIMOEIRO, TÊM AINDA NOTAS DE ALPERCE, FIGO E MEL.

BOCA: INTENSO, VOLUMOSO, CREMOSO E DE ELEGÂNCIA INTERMINÁVEL.

TEMPERATURA DE SERVIR: 8-10 ° C.

ACOMPANHAMENTO: CARNES BRANCAS, PEIXES GRELHADOS, QUEIJOS E SALADAS ELABORADAS. IDEAL PARA PETISCADAS. A SABOREAR AO SOM DE 'MEL' DE MARIA BETHÂNIA.

VINIFICAÇÃO

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

CASTAS: ROUSSANNE 70%), VIOGNIER (27%) E ARINTO (3%)

MÉTODO DE CULTIVO: PRODUÇÃO INTEGRADA.

PRODUÇÃO MÉDIA: 7 TON./HA

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: CUIDADA GESTÃO DO COBERTO VEGETAL PARA OPTIMIZAÇÃO DO POTENCIAL AROMÁTICO DAS UVAS. VINDIMA MANUAL EM CAIXAS, COM POSTERIOR SELECÇÃO DOS MELHORES CACHOS À ENTRADA DA ADEGA. Prensagem suave de cachos inteiros a baixas temperaturas (<6°C), seguida de decantação estática e fermentação de mosto limpo a temperaturas entre os 15 e 18°C. Levantamento das borras finas até ao loteamento.

VINDIMA: 2010

ANALYSIS

ALCOHOL: 13.8% **TOTAL ACIDITY:** 4,9 G/L **VOLATILE ACIDITY:** 0,4 G/L **PH:** 3,5



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