

VINHAS DO LASSO

COLHEITA SELECIONADA TINTO



PRODUZIDO A PARTIR DAS CASTAS **TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON E SYRAH**, NA COLHEITA DE 2009. DE CARÁCTER INTENSO, RICO E FRESCO É UM VINHO COM FRUTA EXUBERANTE, CREMOSO E DE TANINOS SEDOSOS.

NOTAS DE PROVA

COR: GRANADA OPACA, COM LAIVOS VIOLETAS.

AROMA: AROMA EXUBERANTE A FRUTOS DO BOSQUE COMO AMORAS E FRAMBOESAS, COM NOTAS FLORAIS. PARA ACRESCENTAR RIQUEZA, POSSUI NOTAS DE TABACO E CHOCOLATE PRETO.

BOCA: ÓPTIMO VOLUME DE BOCA, RICO, CREMOSO E COM TANINOS SEDOSOS, MAS FIRMES. VINHO ENCORPADO, COM UMA ACIDEZ NATURAL ALIADA QUE TORNA ESTE VINHO MUITO HARMONIOSO E LONGO.

DEGUSTAÇÃO: 16-18 ° C

ACOMPANHAMENTO: PRATOS DE CARNE E CAÇA. QUEIJOS E PATÊS. SOBREMESAS EM QUE O CHOCOLATE DOMINA.

VINIFICAÇÃO

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

CASTAS: TOURIGA NACIONAL (35%), SYRAH (35%); CABERNET SAUVIGNON (30%).

MÉTODO DE CULTIVO: PRODUÇÃO INTEGRADA.

PRODUÇÃO MÉDIA: 7 TON./HA

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

VINDIMA MANUAL EM CAIXA COM POSTERIOR SELECÇÃO DE CACHOS, DESENGACE E FERMENTAÇÃO COM LEVEDURAS INDÍGENAS A UMA TEMPERATURA CONTROLADA DE 24°C- 28°C. SEGUIU-SE UM PERÍODO DE “CUVAISON” (MACERAÇÃO PELICULAR PÓS-FERMENTIVA) DE 3 SEMANAS, QUE PROMOVE TANTO UMA MAIOR EXTRACÇÃO DOS ELEMENTOS NOBRES DAS PELÍCULAS COMO A SUBSEQUENTE FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA. O VINHO ESTAGIOU PARCIALMENTE, DURANTE 9 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS.

VINDIMA: 2009

DADOS ANALÍTICOS

ÁLCOOL: 13,9% **ACIDEZ TOTAL:** 5,5 g/L **ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,66 g/L **PH:** 3,7



QUINTA DO PINTO, SOCIEDADE COMERCIAL E AGRÍCOLA, S.A.
ALDEIA GALEGA DA MERCEANA, 2580-081 ALENQUER, LISBON, PORTUGAL

TELEM: + 351 919 100 800 FAX: + 351 263 769 202 E-MAIL: QUINTADOPINTO@QUINTADOPINTO.PT