

VINHAS DO LASSO

COLHEITA SELECIONADA BRANCO



É UM VINHO DE QUE MUITO NOS ORGULHAMOS, DOS MELHORES DO MUNDO NO SEU GÉNERO, ELABORADO PRINCIPALMENTE COM AS CASTAS REGIONAIS IDEAIS NO NOSSO TERROIR, **ARINTO** E **FERNÃO PIRES** COM UM TOQUE INTERNACIONAL DE **SAUVIGNON BLANC** E **CHARDONNAY**.

NOTAS DE PROVA

COR: CITRINA BRILHANTE COM LAIVOS ESVERDEADOS.

AROMA: AROMA EXUBERANTE CITRINO E TROPICAL, COM LEVES NOTAS DE FLORES DE LARANJEIRA E PESSEGO.

BOCA: ÓPTIMO VOLUME DE BOCA, É CREMOSO E TEM ACIDEZ NATURAL VIBRANTE TORNANDO ESTE VINHO MUITO HARMONIOSO E APRAZÍVEL.

DEGUSTAÇÃO: 8-10 ° C.

ACOMPANHAMENTO: PRATOS DE MARISCO E DE PEIXE. SALADAS. SOBREMESAS DE FRUTAS E AS MIMADAS COM OVOS DOCES. PERFEITO PARA O PÔR-DO-SOL E PARA AS NOITES QUENTES DE VERÃO.

VINIFICAÇÃO

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

CASTAS: ARINTO, FERNÃO PIRES, SAUVIGNON BLANC E CHARDONNAY.

MÉTODO DE CULTIVO: PRODUÇÃO INTEGRADA.

PRODUÇÃO MÉDIA: 7 TON./HA

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: CUIDADA GESTÃO DA VEGETAÇÃO PARA OPTIMIZAÇÃO DO POTENCIAL AROMÁTICO DA UVA. SELECÇÃO DOS MELHORES CACHOS À ENTRADA NA ADEGA. FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX A TEMPERATURA CONTROLADA DE 12°C.

VINDIMA: 2010

DADOS ANALÍTICOS

ÁLCOOL: 13,2% **ACIDEZ TOTAL:** 5,3 G/L **ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,36 G/L **PH:** 3,35



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