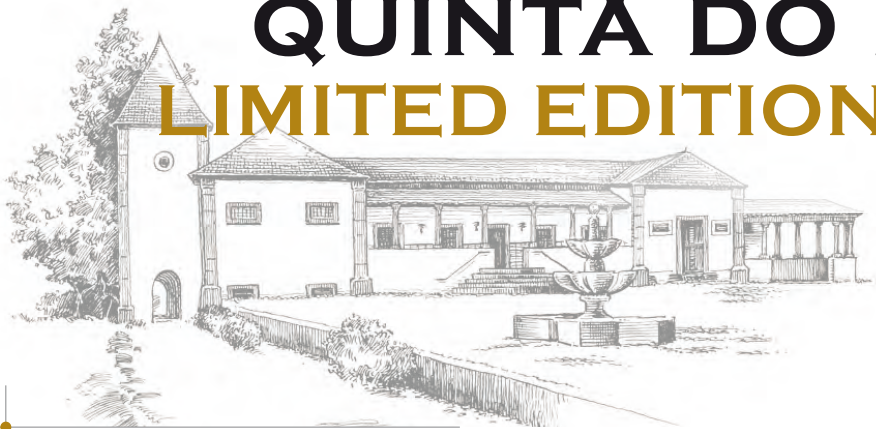


# QUINTA DO PINTO LIMITED EDITION BRANCO



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