

PINHANÇOS

COLHEITA DÃO DOC Tinto 2012



PRODUTOR: Alvaro Castro

ENÓLOGO: Alvaro Castro

Pinhanços, é a varanda feiticeira donde galgando o vale, o olhar enfrenta a majestosa a Estrela, cujas cumeadas, toscamente recortadas, parecem a bordadura da toalha colossal do Altar da Serra - Altar Mor de Portugal e cujo arcaboço gigantesco, ora de branco imaculado da pureza, aninha em cada encosta um povoado, em cada cabeça uma ermida, deixando escorrer de cada ruga um regato assustadiço, a rezar baixinho a deslizar para o mar.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental Temperado
Solo:	Granítico, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Touriga Nacional, Tinta-Roriz, Alfrocheiro e Jaen.
Produção:	100.000 garrafas
Vinificação:	Fermentação com longa maceração e temperatura controlada entre 22° e 24° C.
Estágio:	6 meses barricas carvalho francês "Allier" de 2° ano, 2 meses em Cave de estágio antes de ser libertado para o consumidor.
Engarrafamento:	2016

NOTAS DE PROVA

Cor:	Ruby intenso, ligeiro toque grená.
Aroma:	Intenso e fino com notas de fruto vermelho maduro, especiarias e alguma tosta.
Paladar:	Macio e agradável com fruta e taninos bem casados com a madeira.
Final de prova:	Longo e apelativo.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 16°.
Gastronomia:	Carnes Grelhadas, Massas e pratos condimentados.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 3 a 4 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	13 % vol.
PH
Açúcar Residual:
Acidez Total:

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa Borgonha	EAN code	5606686000768
Caixa de 6 garrafas	ITF code	1560668600076 5

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Quinta de Pinhanços Encruzado Dão Branco
Quinta de Pinhanços Reserva Dão Tinto
Quinta de Pinhanços Altitude Dão Branco
Quinta de Pinhanços Altitude Dão Tinto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL