

QUINTA DE PINHANÇOS

ALTITUDE 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 arcaivoço gigantesco, ora de branco imaculado da pureza, aninha em cada encosta um povoado, em cada cabeço uma ermida, deixando escorrer de cada ruga um regato assustadiço, a rezar baixinho a deslizar para o mar.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima: Continental
Solo: Granítico, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas: Touriga-Nacional e Vinha Velha "Field Blend" da vinha do Outeiro
Produção: 2.000 garrafas
Vinificação: Fermentação em lagar de inox com temperatura controlada (24-26° C).
Estágio: 18 meses cascos de carvalho voges e allier.
Engarrafamento: 2016

NOTAS DE PROVA

Cor: Ruby intenso
Aroma: Muito concentrado no aroma, madeira evidente mas de muito boa qualidade, estilo moderno e vigoroso.
Paladar: Notas de compota e de caça em que as notas tostadas finais nos deixam uma agradável lembrança.
Final de prova: Longo e apelativo.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo: Servir a 16°.
Gastronomia: Pratos condimentados.
Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 5 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

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

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa Borgonha EAN code 5606686000928
Caixa de 6 garrafas ITF code 1560668600092 5

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

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



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL